

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Bessererhof

NOME DEL VINO

Bessererhof Kerner

DENOMINAZIONE

Alto Adige Valle Isarco Kerner Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Trentino-Alto Adige

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Fiè allo Sciliar/Völs am Schlern (BZ)

VINIFICAZIONE

L'uva è vendemmiata a mano, diraspata e macerata per 8 ore nel torchio. La torchiatura delicata e la chiarificazione naturale del mosto d'uva donano al Kerner aromi complessi. La fermentazione avviene in acciaio a 13 °C. Il vino matura per 6 mesi sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO

6 mesi nel acciaio

VITIGNO/I

100% Kerner

ALLEVAMENTO

Gojo

ESPOSIZIONE

Sud

ALTITUDINE

800-900metri

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Dolomiti;Andesit

EPOCA DI VENDEMMIA

inizio novembre

ETTARI VITATI

0,8

RESA PER ETTARO

10000

ENOLOGO/CONSULENTE

Mair Hannes

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

Y827