



## Kerner Alto Adige V. Isarco DOC 2025

### Kellerei Eisacktal

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| <b>Tipo</b>                    | Vino bianco                     |
| <b>Origine</b>                 | Italia, Südtirol                |
| <b>Produttore</b>              | Kellerei Eisacktal Valle Isarco |
| <b>Classificazione</b>         | DOC                             |
| <b>Maturazione</b>             | Serbatoio in acciaio            |
| <b>Contenuto</b>               | 75 cl                           |
| <b>Annata</b>                  | 2025                            |
| <b>Conservazione</b>           | fino a 7 anni                   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 08- 10°C                        |
| <b>Contenuto alcolico</b>      | 13.5 %                          |
| <b>Vitigni</b>                 | Kerner                          |
| <b>Articolo n.</b>             | 11170725                        |

### Annotazioni

"Terreno: terreni ricchi di minerali, brulli, pietrosi, diorite e fillite quarzifera. Vinificazione: lavorazione e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini in vasche di acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica". affinamento sulle fecce fini in vasche di acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica".

### Abbinamenti

Abbinamenti gastronomici: con antipasti leggeri, insalate, piatti a base di uova e funghi, pesce alla griglia, ottimo anche come aperitivo.

### Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi. Gusto: speziato, con acidità finemente equilibrata, che ricorda leggermente la noce moscata, la pesca e l'albicocca. Al naso: fresco, vivace, intenso, aromatico.