



## Kerner Granit 960 A.A.V. Isarco DOC 2020

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>	In una botte di granito da 960 litri
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2020
<b>Conservazione</b>	fino a 10 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	08- 10°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14 %
<b>Vitigni</b>	Kerner
<b>Articolo n.</b>	11185220

### Annotazioni

L'esclusività di questo progetto si riflette in ogni aspetto, dall'idea alla realizzazione fino al prodotto finale. Kerner Granit 960 A.A.V. Isarco presenta una visione innovativa per la viticoltura e incarna la simbiosi tra tradizione e innovazione, con l'obiettivo di evidenziare l'unicità della zona di produzione. L'esclusività di questo progetto si riflette in ogni aspetto, dall'idea all'attuazione, fino al prodotto finale. Non è solo un'ode alla diversità minerale della nostra regione, ma offre anche un'esperienza gustativa senza paragoni. La fermentazione e maturazione di questo Kerner avvengono in una botte di granito della Valle Isarco da 960 litri, realizzata appositamente per la 'Kellerei Eisacktal' da un unico blocco di 20 tonnellate. La porosità e le proprietà minerali della roccia conferiscono al vino una straordinaria mineralità e sapidità. Questo metodo di lavorazione sperimentale arricchisce le naturali sfumature fruttate di questa varietà con una profondità e complessità affascinanti.

### Abbinamenti

Antipasti, formaggi delicati, piatti leggeri con pollame, pesce o frutti di mare.

## Note di degustazione

---

Il Kerner Granit 960 A.A.V. Isarco si presenta come un'espressione unica dell'arte della viticoltura della Valle Isarco, caratterizzata dalla particolare fermentazione e maturazione in botti di granito da 960 litri. Giallo paglierino brillante e luminoso, con riflessi verdognoli nel bicchiere. Al naso rivela un'affascinante combinazione di fresche note agrumate, pesca succosa e mela gialla, accompagnate da fini sfumature minerali e da un accenno di erbe aromatiche. Una sottile speziatura conferisce ulteriore profondità. Al palato, il vino è elegante e vivace, con una pronunciata mineralità che deriva dall'affinamento in botti di granito. La succosa struttura acida si armonizza perfettamente con gli aromi fruttati e conferisce al vino una freschezza e una lunghezza impressionanti. Una fine salinità sul finale completa l'esperienza gustativa.