

Kerner Passito Nectaris A.A.V. Isa. DOC 2022

Kellerei Eisacktal

Tipo	Vino dolce
Origine	Italia, Südtirol
Produttore	Kellerei Eisacktal Valle Isarco
Classificazione	DOC
Maturazione	Appassimento delle uve completamente mature in cassette di rete per 5 mesi, pressatura soffice dopo un breve periodo di macerazione, fermentazione lenta in vasche di acciaio inox e successivo affinamento in barrique per 5 mesi
Contenuto	37.5 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	08- 10°C
Contenuto alcolico	11 %
Vitigni	Kerner
Articolo n.	11170122

Annotazioni

L'uva pomacea ha tutti i requisiti per un eccellente vino da dessert. Le uve completamente mature vengono sottoposte a un processo di essiccazione di cinque mesi. Questo riduce il peso dell'uva a meno della metà, concentrando al contempo gli ingredienti in modo da ottenere una concentrazione zuccherina di circa il 38% durante la pressatura. Dopo una lenta e delicata fermentazione in vasche d'acciaio, il vino giovane viene messo in barrique, dove viene conservato per cinque mesi e quindi travasato in bottiglie da 0,375 litri.

Abbinamenti

Come vino da dessert, può essere gustato anche con formaggi saporiti

Note di degustazione

Aroma intenso ,giallo oro, speziato, aroma di frutta esotica essiccata, dolce, corposo, armonico

