



Kerner Sabiona A. Adige V. Isarco DOC 2021

Kellerei Eisacktal

| | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Tipo | Vino bianco |
| Origine | Italia, Südtirol |
| Produttore | Kellerei Eisacktal Valle Isarco |
| Classificazione | DOC |
| Maturazione | Serbatoio in acciaio |
| Contenuto | 75 cl |
| Annata | 2021 |
| Conservazione | fino a 9 anni |
| Temperatura di servizio | 08- 10°C |
| Contenuto alcolico | 14 % |
| Vitigni | Kerner |
| Articolo n. | 11273721 |

Annotazioni

"Terreno: terreni ricchi di minerali, poveri, poco profondi, pietrosi, dioritici. Vinificazione: pressatura soffice dopo una breve macerazione, fermentazione a temperatura controllata in tonneau seguita da 15 mesi di affinamento in tonneau sulle fecce fini. Nessuna fermentazione malolattica. Affinamento finale in bottiglia di 9 mesi".

Abbinamenti

Abbinamenti gastronomici: con piatti di pesce, antipasti, asparagi, riso alle erbe, piatti a base di uova, piatti a base di funghi, ottimo come aperitivo.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino. Sapore: speziato, deciso, deciso, con vivace acidità. Al naso: intenso, aromatico, ricorda l'albicocca e la pesca.