





2024

Denominazione

Kerner IGT Vigneti delle Dolomiti

Descrizione

Il Kerner nasce da un incrocio tra Vernatsch e Riesling. È un vino bianco aromatico con note speziate e fruttate di albicocca, frutto della passione e pesca. Con il suo profilo gustativo succoso e vivace, il Kerner si abbina perfettamente ad antipasti, piatti di pesce e come

elegante aperitivo.

Vitigno

Kerner 100%

Resa effettiva

50 dt/ha

Vinificazione

Fermentazione e affinamento per 7 mesi

in serbatoi d'acciaio.

Dati analitici

Alcol: 13,50 % vol

Zuccheri residui: 1,40 g/L

Acidità totale: 5,62 g/L

