



MONDEVINUM

Alto Adige Kerner Riserva DOC

Vino bianco intenso, secco e meravigliosamente speziato. Fruttato, minerale e ricco, come la libellula. Questo è il nostro Kerner.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo intenso

Olfatto: intense e complesse note fruttate di albicocca e pesca matura, accompagnate da una grande mineralità

Gusto: beva piena e grintosa, di grande intensità e, finale piacevolmente minerale e persistente.

IN ABBINAMENTO

Ideale con antipasti elaborati, particolarmente indicato con pesce e frutti di mare. Perfetto anche con carni bianche.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo a contatto con le bucce.

Il mosto fermenta in botti di rovere da 500 l e affina sui lieviti fini per 18 mesi in botte.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Kerner (Riesling renano x Trollinger), 40 anni.

Appezzamento: Muttergarten e Vial, 460 - 550 m s.l.m.

Terreno: pietroso, ciottoli calcarei

Forma di allevamento: Cordone speronato e pergola; viticoltura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 - 14 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO minimo 5 anni

ALCOL 14,5 % vol

ACIDITÀ 6,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO <1 g/l