



## LUXS

### Alto Adige DOC Kerner 2018

Uno dei nostri vini preferiti, frutto delle migliori uve pigiate delicatamente. Piacevolmente fruttato, al contempo robusto e grintoso: una vera linca.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo verdolino

Olfatto: complesse e intense note di pesca matura e albicocca.

Gusto: alla beva è corposo ed intenso, di grande rotondità. Dal finale minerale e persistente.

#### IN ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo, con antipasti, insalate, piatti di pesce e con piatti asiatici.

#### VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione a 16 - 18 °C in serbatoi di acciaio seguita da 5 mesi di affinamento su lieviti di fermentazione. Parte del mosto fermenta e matura in botti di rovere da 500 l.

#### COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Kerner (Riesling Renano x Trollinger), da 10 a 35 anni.

Località: Muttergarten, Lavardi e Trifall tra i 460 e i 510 m s.l.m.

Terreno: sassoso, con ciottoli calcarei.

Forma di allevamento: Impianto a pergola e a spalliera; viticoltura naturale integrata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 11 - 13 °C

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO** 3 anni

**ALCOL** 13,5 % vol

**ACIDITÀ** 5,4 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 0,6 g/l