



# NIKLAS

WEINGUT

## Mitterberg Kerner Without 2016 IGT

“Ho osservato per anni mio padre che faceva il vino ed ora è arrivato per me il momento di sperimentare qualcosa in prima persona, qualcosa di nuovo e insolito. Per questo vino ho infatti selezionato solo grappoli molto maturi e dorati”. *Michael Sölva*

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo intenso  
Olfatto: aroma molto intenso di uva e tannini, ricorda le nocciole e la frutta tropicale.  
Gusto: elegante, con tannini presenti e tipiche note di fermentazione.

### IN ABBINAMENTO

Questo vino è tanto insolito quanto versatile nell'abbinamento gastronomico. Ideale per antipasti elaborati e secondi piatti saporiti, si accompagna piacevolmente anche a formaggi stagionati.

### VINIFICAZIONE

Il 20% delle uve fermenta ad acino intero mentre l'80% viene diraspato e pigiato, la fermentazione avviene a contatto con le bucce in tini di legno e successivamente sosta in botti di rovere usate. Come suggerisce il nome, questo è un vino che fermenta spontaneamente, lavorato senza aggiunta di anidride solforosa e imbottigliato senza filtrazione. Per questo motivo il vino potrebbe presentarsi naturalmente torbido.

### COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Kerner, 8 anni  
Ubicazione: Vial, 590 m. s.l.m.  
Terreno: ciottoli calcarei  
Forma di allevamento: impianto a spalliera.  
Viticoltura naturale integrata

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12 - 14 °C

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO** diversi anni

**ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA** 6 mg/l

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE** <10 mg/l

**ALCOL** 15,5 % vol

**ACIDITÀ** 4,9 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 1,1 g/l

