



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

