



Kerner Trentino

-Istituto Agrario San Michele all'Adige-

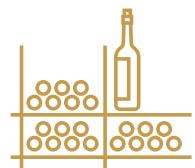


Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Breve macerazione pre-fermentativa a freddo del pigiato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco, condotta interamente in serbatoi di acciaio.



AFFINAMENTO

Affinamento sur lies, sempre in acciaio per 6 mesi.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Colore giallo paglierino dalle sfumature verdognole.

Al naso sprigiona un'elegante vena aromaticia definita da sentori floreali e agrumati ben amalgamati assieme.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Kerner

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, terza decade di Settembre



Il palato è intenso, verticale con un carattere sapido e minerale che rendono la beva scorrevole.