

NA  
TÖ  
RA

## KERNER DOC



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

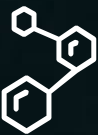
8-10° C



VITIGNO/

GRAPE

100% KERNER



COLORE/

COLOR

Giallo paglierino

con riflessi verdognoli /

*Straw yellow with*

*greenish tinges*



Vino bianco ottenuto da uve Kerner della Valle Isarco (Alto Adige).

Il vitigno Kerner è un incrocio di Schiava e Riesling, creato in Germania intorno al 1930. Predilige i terreni ghiaiosi dei pendili più elevati ed esposti al sole.

Si caratterizza per un profumo fresco, intenso e fruttato. Acidità equilibrata, con leggera nota moscata di pesca e albicocca.

*White wine made from Kerner grapes from the Isarco Valley (South Tyrol).*

*The Kerner grape is a cross between Schiava and Riesling, created in Germany around 1930. It prefers the gravel soils of the higher and sun-exposed slopes.*

*It is characterized by a fresh, intense and fruity aroma. Balanced acidity, with a slight hint of peach and apricot muscat.*

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L

NA  
TÖ  
RA

## KERNER DOC

### SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Kerner DOC
COLORE / COLOR:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli <i>Straw yellow with greenish tinges</i>
VITIGNO / GRAPE:	100% Kerner
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Valle Isarco (Alto Adige), altitudine 650/970 mt. <i>Valle Isarco (South Tyrol), 650/970 m altitude.</i>
SUOLO / SOIL:	Terreni alluvionali pietrosi, contenenti diorite e quarzofillite, ricchi di scheletro <i>Stony alluvial soils, containing diorite and quartzofillite, rich in skeleton</i>
CLIMA / CLIMATE:	Freddo e temperato, con elevate escursioni termiche <i>Cold and temperate, with high thermal excursions</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in acciaio <i>Delicate pressing, fermentation at controlled temperature and maturation on fine Lees in tanks</i>
CONSERVAZIONE/ STORING:	in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15°. 3-5 anni <i>In dark room at constant temperature not exceeding 15°. 3-5 year</i>
GRADAZIONE ALCOLICA/ ALCOHOL CONTENT:	13,5 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI / RESIDUAL SUGAR	2,5 g/l
ACIDITÀ / TOTAL ACIDITY	6,9 g/l

\*L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente circa il 50% del limite concesso. *The company has always been conscientious about the use of sulphites, which is why it only uses about 50% of the allowed limit.*

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).