KERNER

Lungo la Statale 612, anfiteatri naturali e terrazzamenti vitati fanno da cornice al duro lavoro dei nostri soci, per prodotti unici e di forte personalità. "I Colori della 612" vogliono raccontare gli elementi di un ambiente genuino, fatto di passione e spirito di sacrificio, risultato di un'infinita storia d'amore con il nostro territorio.

NOTE DEGUSTATIVE:
Creato a Weinsberg (Germania) intorno al 1930, il Kerner è frutto di un incrocio di Schiava e Riesling. Predilige i terreni leggeri, ghiaiosi e sabbiosi dei pendili più elevati ed esposti al sole, come quelli della Valle di Cembra. È un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo fresco, intenso e agrumato. In bocca è equilibrato, fresco, fruttato, con delicate note di cedro e timo.

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Cembra, Trentino.

VITIGNO: 100% Kerner.

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: guyot.

VIGNETI:
Esposizione: sud.
Altitudine: 580 mt. s.l.m..
Terreno: Franco sabbioso, poco profondo, mediamente fertile

VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale delle uve, lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, affinamento sulle lisi per 4/5 mesi circa prima dell'imbottigliamento.