

CEMBRA ▲
cantina di montagna



KERNER TRENTINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Cembra, Trentino

VITIGNO
Kerner

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
Guyot

VIGNETI
Esposizione sud, sud-est, sud-ovest
Altitudine Oltre 700 m s.l.m.
Terreno non molto profondo, spesso ricco di scheletro grossolano (scaglie di porfido), franco-sabbioso, di media fertilità in versanti terrazzati, con una buona presenza di sostanza organica. Fertilità biologica buona.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale a metà/fine settembre
In cantina lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5-6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

Alcol 13% vol
Acidità 6,7 g/l
Zuccheri 2,5 g/l

RESA
60-65 hl/ha

Vitigno di montagna per eccellenza, il Kerner raggiunge la sua massima espressione in alta quota, dove i vigneti possono superare i 750 metri sul livello del mare.

Nato dalla sfida della vite tra le pendenze impervie della Val di Cembra,

incarna il carattere deciso e la brillante eleganza di un territorio d'alta quota, inconfondibile ed emozionante. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, e dal profumo intenso e aromatico. In bocca è equilibrato, fresco, con delicate note floreali e di pesca bianca. Un vino caratterizzato da finezza, complessità e struttura uniche.