



LUXS

Alto Adige DOC Kerner 2022

Uno dei nostri vini preferiti, frutto delle migliori uve pigiate delicatamente. Piacevolmente fruttato, al contempo robusto e grintoso: una vera lince.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo verdolino

Olfatto: complesse e intense note di pesca matura e albicocca.

Gusto: alla beva è corposo ed intenso, di grande rotondità. Dal finale minerale e persistente.

IN ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo, con antipasti, insalate, piatti di pesce e con piatti asiatici.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione a 16 - 18 °C in serbatoi di acciaio seguita da 5 mesi di affinamento su lieviti di fermentazione. Parte del mosto fermenta e matura in botti di rovere da 500 l.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Kerner (Riesling Renano x Trollinger), da 10 a 35 anni.

Località: Muttergarten, Lavardi e Trifall tra i 460 e i 510 m s.l.m.

Terreno: sassoso, con ciottoli calcarei.

Forma di allevamento: Impianto a pergola e a spalliera; viticoltura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 11 - 13 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 3 anni

ALCOL 14 % vol

ACIDITÀ 5,7 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 0,4 g/l