



NIKLAS

WEINGUT

Mitterberg Kerner Without 2019 IGT

“Questa è la sesta annata del mio progetto. Anche per questo vino sono state selezionate solo uve Kerner molto mature e di colore giallo dorato dal vigneto Vial.”

Michael Sölva

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo intenso

Olfatto: aroma molto intenso di uva e tannini, ricorda le nocciole e la frutta tropicale.

Gusto: elegante, con tannini molto presenti e tipiche note di fermentazione.

IN ABBINAMENTO

Questo vino è tanto insolito quanto versatile nell'abbinamento gastronomico. Ideale per antipasti elaborati e secondi piatti saporiti, si accompagna piacevolmente anche a formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE

Il 20% delle uve fermenta ad acino intero mentre l'80% viene diraspato e pigiato, la fermentazione avviene a contatto con le bucce in tini di legno e successivamente sosta in botti di rovere usate. Come suggerisce il nome, questo è un vino che fermenta spontaneamente, lavorato senza aggiunta di anidride solforosa e imbottigliato senza filtrazione. Per questo motivo il vino potrebbe presentarsi naturalmente torbido.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Kerner, 10 anni

Ubicazione: Vial, 590 m. s.l.m.

Terreno: ciottoli calcarei

Forma di allevamento: impianto a spalliera.

Viticultura naturale integrata

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 - 14 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO diversi anni

ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA 3 mg/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE < 9 mg/l

ALCOL 15 % vol

ACIDITÀ 4,57 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 0,1 g/l

In questa annata sono state prodotte 533 bottiglie.

