



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT · ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROL EISACKTALER KERNER

Un vino aromatico, introdotto in Alto Adige ca. vent'anni fa. Da giallo paglierino a giallo verdognolo nel colore; abbina a note floreali, sentori di pesca ed albicocca. Fresco, sapido, con note minerali.

SCHEMA ENOLOGICA



Comune di produzione	Bressanone, Varna, Naz-Sciaves
Altitudine	600 - 750 m.s.l.m.
Tipo di terreno	ghiaia limosabbiosa di origine morenica
Esposizione	sud, sud-ovest
Pendenza	25-40 %
Vitigno	Kerner
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	6000 - 7000
Produzione media per ettaro	65 Hl
Epoca della vendemmia	ottobre
Vinificazione e maturazione	acciaio inox
Temperatura di fermentazione	ca 20 °C
Lieviti utilizzati	naturali
Durata dell'affinamento	6 mesi in acciaio inox
Tipo di bottiglia	Renana 0,75 l

Dati analitici del vino annata 2010

Alcool svolto	13,9 %
Acidità	6,5 g/l
Estratto secco netto	23,5 g/l
Zuccheri residui	5,0 g/l



Uva Kerner

Abbinamenti consigliati

È consigliato con insalate, primi piatti, con condimenti saporiti. Eccezionale come aperitivo. Con crostacei anche con condimenti importanti. Formaggi a latte crudo di media stagionatura.