

Kerner

Ticino DOC



La nostra azienda è stata tra le prime in Svizzera a piantare il Kerner, intuendone le potenzialità. Il Delta della Maggia offre condizioni ideali per una brillante espressione in purezza di questo vitigno semi aromatico tedesco - frutto di un incrocio fra e varietà Trollinger e Riesling.

Vitigno	Kerner
Collocazione del vigneto	Ascona
Esposizione dei vigneti e latitudine	Sud-Est, 200mslm
Età dei ceppi	oltre 30 anni / 7 anni
Suolo	sabbioso in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità di impianto	3'500 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	Guyot doppio
Produzione per m2	600 g
Affinamento	5 mesi di affinamento in acciaio. Fermentazione alcolica, senza malolattica
Conservazione	2024-2027
Descrizione annata	Annata fresca, piovosa che ha comunque dato buon equilibrio e con un settembre soleggiato una buona maturazione. L'annata ha dato le basi per vini dotati di grande finezza ed eleganza
Vinificazione	Raccolta 2023 a metà settembre. Vinificazione e affinamento in acciaio. Maturazione 5 mesi (2 mesi su fecce fini di fermentazione). Il livello di acidità permette anche per questa tipologia di vino un buon invecchiamento

Come appare

Giallo paglierino con riflessi verdolini

Aromi

Olfatto ricco di aromi varietali tipico del vitigno: miele millefiori, mela verde croccante, pera, pesca bianca e confettura di limone.

Sapore

Palato secco con piacevole impronta fruttata e morbida. Lunga persistenza e chiusura leggermente minerale. Molto goloso e dalla beva molto piacevole.

Con cosa si abbina

Formaggi a crosta lavata. Zuppa di asparagi bianchi. Penne Terreni alla Maggia ai 4 formaggi. Ravioli di ricotta e spinaci. Crudi di mare