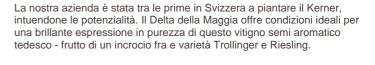


Kerner

Ticino DOC





Annata	2024
Vitigno	Kerner
Alcol	12.5% vol.
Collocazione del vigneto	Ascona
Età dei ceppi	oltre 30 anni / 7 anni
Suolo sabbioso in parte ghiaioso, derivato	da rocce granitiche e gneiss
Produzione per m2	600 g
Affinamento In acciaio per 6 mesi (2 mesi su	u fecce fini di fermentazione)
Conservazione	2025-2028

Descrizione annata

Annata molto piovosa e fresca in primavera seguita da un'estate soleggiata ed asciutta. Grazie ad un Settembre favorevole si è ottenuta una buona maturazione delle uve.

Vinificazione

Fermentazione alcolica senza malolattica e affinamento in acciaio

Come appare

Giallo tenue, luminoso e dai riflessi verdolini.

Sapore

Palato secco e verticale. Ottima persistenza. Struttura media. Finale gradevolmente minerale e fresco-sapido.

Con cosa si abbina

Riso Loto con spinacini e buscion vaccino, Formaggi a pasta filata o crosta fiorita, Pizze bianche, Piatti vegetariani, anche a base di asparagi.