

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.

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 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.