

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	2025
Vitigno	Kerner
Temperatura di servizio	8°C
Collocazione del vigneto	Ascona
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
Grado alcolico	13.5 % vol.

Come appare

Giallo paglierino con riflessi verdolini

Aromi

nota decisa di pera matura, a seguire mela verde e melone invernale, un finale di erbe aromatiche fresche come menta e salvia

Sapore

in bocca colpisce per la sua pienezza e sapidità, una discreta persistenza e un finale leggermente amaricante dati dalla struttura più decisa a conferma dell'andamento dell'annata

Con cosa si abbina

granseola bollita, Egg Royale, risotto Terreni alla Maggia al pesto di borragine, spinaci e buscion di pecora

Vinificazione

Raccolta 2025 a fine agosto. Vinificazione e affinamento in acciaio. Maturazione 6 mesi (2 mesi su fecce fini di fermentazione). Il livello di struttura data dalla perfetta maturazione delle uve permette anche per questa tipologia di vino un buon invecchiamento.

Affinamento

6 mesi di affinamento in acciaio. Fermentazione alcolica, senza malolattica

Annata

Annata caratterizzata da uve sane e di eccellente qualità. Un agosto mite, accompagnato da notti fresche, ha favorito lo sviluppo di aromi fini e tonalità ricche. Le rese sono risultate leggermente superiori rispetto all'anno precedente. Il mese di settembre, caldo e prevalentemente asciutto, ha permesso una vendemmia serena e ben programmata, garantendo equilibrio e maturazione ottimale.

Conservazione

2026-2029