



KERNER

SPICCHIO DI LUNA

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti delle soleggiate e ventilate colline di Terlago nella Valle dei Laghi in Trentino

VITIGNO

Kerner 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in recipienti di acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: *giallo chiaro con tendenza al verdognolo*

PROFUMO: *fresco e vivace con profumo di albicocca matura e pesca*

GUSTO: *fine, elegante, con note minerali, armonico*

GRADAZIONE: *13% Vol.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 10° - 12° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Buono come aperitivo, con affettati, pesci medio grassi e formaggi

CONSERVAZIONE E DURATA

si beve piacevolmente nell'annata

COMMENTI

Vitigno ottenuto da incrocio di Schiava per Riesling Renano, nel 1969. Diffuso nella viticoltura tedesca e in Italia in Trentino- Alto Adige. Prende il nome da un poeta ottocentesco famoso per le sue canzoni bacchiche.