



KERNER
SPICCHIO DI LUNA
Marco Donati

ANBAUGEBIET

Trauben aus Terago, Valle dei Laghi

REBSORTEN

100% Kerner

WEINBEREITUNG

*Die Trauben werden leicht gepresst
Gärung bei kontrollierter Temperatur
Reifung in Stahltanken.*

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb

Geruch: fruchtig mit Aprikose und Pfirsich

Geschmack: trocken und leicht im Mund, elegant, kräftig und mineralisch

Gradation: 13% Vol.

AUFSCHENKTEMPERATUR

10°- 12° C.

EMPFOHLENE GERICHTE

Aperitif, erste Gerichte, Suppen, leichten Vorspeisen, Fischgerichten, weißem Fleisch und Käse.

LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Innerhalb des Produktionsjahres trinken

Azienda Agricola DONATI MARCO
Via C. Battisti 41 – 38016 Mezzocorona /TN – Tel. 0461/604141 – Fax 0461/609308
e-mail : info@cantinadonatimarco.it
www.cantinadonatimarco.it