

NOME	<i>Kerner Passito DOC - 0,375 lt.</i> VILLSCHIEDER	
DENOMINAZIONE	Kerner Passito Alto Adige Valle Isarco DOC Bianco	
ANNO	2021	
UVE:	Kerner	
VIGNETO DI PROVENIENZA:	superficie: da luoghi selezionate impianto: 1,6 x 0,8 altitudine: 700 m/slm 8.000 ceppi/ha esposizione sud/est (ripido)	
ALLEVAMENTO:	Spaliera	
ANNO DI IMPIANTO:	2001 e 2010	
RESA PER ETTARO:	80-90 q/Ha	
TERRENO:	pietroso, poco calcareo, magro, permeabile	
VENDEMMIA:	20.09.2021	
VINIFICAZIONE:	15.03.2022	
FERMENTAZIONE:	In acciaio	
MATURAZIONE:	6 mesi in acciaio, 8 mesi in barrique	
GRADO ALCOLICO:	10,5 %vol	
ACIDITÀ TOTALE	7,5 g/L	
ESTRATTO SECCO TOTALE	39,4 g/L	
ZUCCHERI RIDUTTORI	201 g/L	
PROCESSO DI VINIFICAZIONE	Appassimento delle uve selezionate in cassette traforate per 6 mesi. Il peso degli acini viene ridotto a meno della metà, e contemporaneamente gli ingredienti vengono concentrati. Pressatura soffice dopo breve macerazione. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio inox, il vino giovane viene conservato in vasche di acciaio inox per 6 mesi e poi in barrique per 8 mesi.	
CARATTERISTICHE: COLORE PROFUMO e SAPORE	Giallo intenso Vino dolce gustoso, accompagnato da una rinfrescante acidità e da una piacevole mineralità.	
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Ottimo con formaggi stagionati, con torte e dessert.	
CHIUSURA	100 % sughero naturale	