

ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC  
**KERNER**

- ANNATA** 2019  
**VITIGNO** Kerner  
**ALTITUDINE** 600 - 950 m  
**TERRENO** terreni alluvionali pietrosi contenenti diorite e quarzofillite, poveri e ricchi di scheletro
- VINIFICAZIONE** Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica
- CARATTERISTICA**  
**Colore** giallo paglierino con riflessi verdognoli  
**Profumo** fresco, intenso, speziato, aromatico  
**Sapore** acidità equilibrata, aromatico, con leggera nota moscata, pesca e albicocca
- INVECCHIAMENTO** 3 - 5 anni
- ABBINAMENTO** antipasti leggeri, insalate miste, piatti a base di uova o funghi, pesce alla griglia, ottimo come aperitivo
- TEMP. DI SERVIZIO** 8° - 10°
- VALORI ANALITICI**  
**Gradazione alcolica** 14,0 % vol.  
**Zuccheri residui** 2,9 g/l  
**Acidità** 7,1 g/l



**EISACKTALER KELLEREI**  
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)  
Südtirol • Italien  
[www.eisacktalerkellerei.it](http://www.eisacktalerkellerei.it)  
[info@eisacktalerkellerei.it](mailto:info@eisacktalerkellerei.it)  
Tel. +39 0472 847 553  
MwSt.Nr. - 00124420217