

CARNED

KERNER DOC 2017

UVAGGIO: Kerner

ETÀ DELLE VITI: 10 - 30 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2018 - 2023

RESA/ETTARO: 65 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 14,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 4,0 g/l

ACIDITÀ: 6,1 g/l

Contiene solfiti

» Suggestioni e rimandi ai climi mediterranei in una struttura che intesse relazioni fra due mondi. «

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva diraspata, macerazione per 18 ore, decantazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata di 18 °C (50% in botte di rovere), maturazione sulle fecce fini in vasca d'acciaio per 5 mesi, filtrazione e imbottigliamento in marzo.

VIGNETO

Ripido pendio esposto verso sud ovest a 700 m sopra il livello del mare, caratterizzato da suolo sabbioso-argilloso originatosi da erosione porfirica.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo intenso
- profumo fruttato aromatico di pesca gialla, mango e latte di cocco
- Abboccato pieno dal sapore fruttato, retrogusto connotato da pienezza di aromi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Abbinatelo ad antipasti leggeri, insalate estive, asparagi o pesce alla griglia, con un delicato formaggio da taglio o fresco.

PREMIAZIONI

DECANTER - 2014: 91 p. (Molto consigliato)

GAMBERO ROSSO - 2008, 2009, 2011, 2013 & 2014: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI - 2010-2012: 90 p., 2013: 2 Stelle (89 p.), 2014: 3 Stelle

LUCA MARONI - 2012: 89 p.; 2013: 90 p., 2014, 2016: 91 p.

BIBENDA - 2007, 2009, 2010: 3 Grappoli, 2011, 2012: 4 Grappoli

GUIDE DELL'ESPRESSO - 2008: 16,5 p., 2010: 15,5 p., 2012: 16 p.