

CARNED

KERNER DOC 2023

UVAGGIO: Kerner

ETÀ DELLE VITI: 10 – 30 anni

TEMPERATURA: 8 – 10 °C

CONSUMO: 1 – 6 anni

RESA/ETTARO: 65 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 14,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 4,3 g/l

ACIDITÀ: 6,1 g/l

Contiene solfiti



ANNATA

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti sono situati su un ripido pendio sud-occidentale ad un'altitudine di 700 metri sul livello del mare e crescono su un terreno porfirico sabbioso-limoso e sottoposto ad agenti atmosferici.

VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con una pressatura a grappolo intero, seguita da otto ore di macerazione e chiarificazione naturale del mosto. Segue una lenta fermentazione a temperatura controllata di 18 °C e un affinamento di 6 mesi in acciaio sulle fecce fini.

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

ROBERT PARKER – 2019: 92 p.

JAMES SUCKLING – 2021: 91 p., 2022: 90 p.

WINE ENTHUSIAST – 2018: 90 p. Editor's Choice

DECANTER – 2019: 91 p.

LUCA MARONI – 2021: 95 p.