

CARNED

KERNER DOC 2019

UVAGGIO: Kerner

ETÀ DELLE VITI: 10 – 30 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2020 – 2025

RESA/ETTARO: 65 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 4,0 g/l

ACIDITÀ: 6,5 g/l

Contiene solfiti

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

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

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 6 mesi, filtrazione e imbottigliamento in aprile.

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

ROBERT PARKER – 2015: 91 p.

WINE ENTHUSIAST – 2016: 90 p.

DECANTER – 2014: 91 p.

GAMBERO ROSSO – 2011, 2013, 2014: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2014: 3 Stelle

BIBENDA – 2011, 2012, 2015: 4 Grappoli

LUCA MARONI – 2013: 90 p., 2014, 2016: 91 p.