



PACHER HOF

Kerner 2021

Alto Adige Valle Isarco DOC

Caratteristiche	vino bianco dal colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Al naso è piacevolmente aromatico, fruttato con sentori di pesca bianca e pompelmo. Al palato è pieno, fruttato e fresco
Varietà	Kerner
Zona di produzione	Novacella I conca di Bressanone
Altitudine	600-900 m
Tipo di terreno	depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneis e quarzite
Sistema di allevamento	guyot
Età delle piante	12-26 anni
Resa per ettaro	60 hl/ha
Vendemmia	a mano ottobre 2021
Vinificazione	fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per ca 6 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio e grandi botti di legno
Potenziale di maturazione	fino a 7 anni (conservazione a regola d'arte)
Imbottigliamento	aprile 2022
Temperatura di servizio	10-12° C
Abbinamenti consigliati	aperitivo antipasti leggeri pesce alla griglia piatti di verdure speck
Dati analitici	gradazione alcolica: 13.5 % acidità: 6.8 g/l residuo zuccherino: 4.2 g/l estratto secco netto: 20.2 g/l

