



KERNER, 2022

Ticino DOC Kerner

<i>Vitigno</i>	Kerner 100%
<i>Collocazione dei vigneti</i>	Ascona
<i>Esposizione vigneti e latitudine</i>	Sud-Est, 200mslm
<i>Età dei ceppi</i>	Oltre 30 anni / 6 anni
<i>Suolo</i>	Sabbioso, in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss
<i>Densità d'impianto</i>	3'500 ceppi per ettaro
<i>Produzione per m²</i>	600g
<i>Sistema di coltivazione</i>	Guyot doppio
<i>Vinificazione</i>	Raccolta 2022 a fine agosto. Vinificazione e affinamento in acciaio. Maturazione 3 mesi (2 mesi con fecce fini di fermentazione).
<i>Descrizione annata 2022</i>	Inverno molto mite e soleggiato. Primavera anticipata con anticipo nella ripresa vegetativa. Estate torrida e asciutta, ma ha piovuto nei momenti chiave in cui la pianta aveva esigenza (specialmente in luglio e agosto)



Giallo dorato limpido e brillante



Fine e complesso. Frutti maturi come ananas e pere. Gelée di mela. Fiori di acacia e cera d'api, su uno sfondo erbaceo di felce.



Secco, strutturato ed equilibrato. Tenore alcolico ben integrato e piacevole sensazione fresco/sapida. Finale gustativo di frutti a pasta gialla e lievi cenni balsamici.



Insalata greca, carpaccio di spada affumicato e misticanza, sushi e sashimi



8°



12°

<i>Conservazione</i>	2 anni dalla vendemmia
<i>Formati e numero di bottiglie annuali</i>	75 cl: 6'500 bottiglie
<i>Abbinamento con prodotto agricolo Terreni alla Maggia</i>	Penne di grano duro ticinese con pesto al basilico
<i>Categorie di abbinamento</i>	Crudi e affumicati di mare, lasagne con ragù di pesce, insalate vegetariane ricche e formaggi a pasta filata