



Obermairlhof Kerner 2012

Vitigno	100% Kerner
Prima annata di produzione	2009
Numero di bottiglie prodotte	3.200
Zona di produzione	Obermairlhof a Laitach/Chiusa
Esposizione del vitigno	Est
Altezza s.l.m.	650 – 750 m
Tipo del terreno	Misto di sabbia, ghiaia e clausite
Sistema d'allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3300/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	8 anni
Resa per ettaro	50 hl/Ha
Periodo di raccolta	Fine settembre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio (100%) senza lieviti selezionati
Temperatura di fermentazione	Ca. 21 gradi
Sistema di controllo della temperatura	Ruscellamento d'acqua fredda lungo le pareti delle vasche (acciaio)
Durata della fermentazione	Ca. 15 giorni
Fermentazione malolattica	Non svolta
Periodo di imbottigliamento	Giugno 2013
Gradazione alcolica	12,5 % vol
Acidità totale	6,5 g/L
Valore zuccherino	2,6 g/L

SCHEDA TECNICA

Vino bianco aromatico del colore giallo verdognolo con note floreali e sentori di agrumi, mandarino.
Fresco, sapido con note minerali.

