

## CARNED

### KERNER DOC 2020

**UVAGGIO:** Kerner

**ETÀ DELLE VITI:** 10 - 30 anni

**TEMPERATURA:** 10 - 12 °C

**CONSUMO:** 2021 - 2026

**RESA/ETTARO:** 65 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**

guyot e pergola

**ALCOL:** 14,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 4,0 g/l

**ACIDITÀ:** 6,6 g/l

Contiene solfiti

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

#### ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 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., 2019: 92 p.

**WINE ENTHUSIAST** - 2016: 90 p., 2018: 90 p. Editor's Choice

**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.