



Disegno in etichetta di Marco Arman

Kerner

Il Kerner è ottenuto dall'incrocio dell'uva a bacca bianca Riesling Renano e dell'uva a bacca rossa Schiava.

Fu messo a punto nel 1929 nella stazione sperimentale di Weinsberg in Germania.

Il clima fresco e le forti escursioni tra il giorno e la notte delle colline della Valle di Cembra donano a questo vitigno una carica di profumi aromatici e seducenti.

VITIGNI: Kerner in purezza

VIGNETI: Piazzòle (Lona-Lases)

ALLEVAMENTO: gujot tra 500 e 650 mt. Slm.

TERRENO: di origine portifica

PRODUZIONE UVA: 80 q.li/ha

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO: gradevolmente aromatico con complessi sentori fruttati (pesca gialla, frutta tropicale ed agrumi) e floreali (gelsomino e fiori bianchi)

GUSTO: sapore deciso, ottima mineralità, acidità e persistenza

ACOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, si abbina a formaggi stagionati e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

“Legare” la vigna con i vimini è un atto che racchiude una conoscenza antica tramandata da generazioni lontane. Implica un contatto manuale ed un’abilità che nella ripetizione si adatta singolarmente al tralcio, al sostegno, al filo.

Il movimento è nuovo ogni volta e si esplica in gesti originali e unici, come spesso succede al contadino.

E’ cura, attenzione e rispetto, come esige l’arte di amare.

Valle di Cembra, aspra e forte, dall’inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l’uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.

La Società Agricola Zanutelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell’intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.