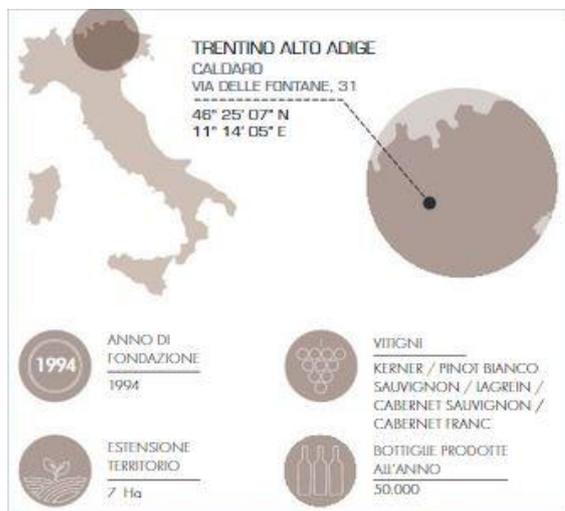


WEINGUT NIKLAS  
CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE

KERNER WITHOUT



**VITIGNO**

Kerner

**TIPOLOGIA TERRENO**

Sassoso, con ciottoli calcarei

**REGIONE**

Trentino-Alto Adige

**VINIFICAZIONE**

Il 20% delle uve fermenta ad acino intero mentre l'80% viene diraspato e pigiato, la fermentazione avviene a contatto con le bucce in tini di legno e successivamente sosta in botti di rovere usate

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot. Coltivazione naturale e integrato

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore giallo intenso. Aroma molto intenso di uva e tannini, ricorda le nocciole e la frutta tropicale. Al palato elegante, con tannini molto presenti e tipiche note di fermentazione. Come suggerisce il nome, questo è un vino che fermenta spontaneamente, lavorato senza aggiunta di anidride solforosa e imbottigliato senza filtrazione. Per questo motivo il vino potrebbe presentarsi naturalmente torbido.

**ABBINAMENTI**

Questo vino è tanto insolito quanto versatile nell'abbinamento gastronomico. Ideale per antipasti elaborati e secondi piatti saporiti, si accompagna piacevolmente anche a formaggi stagionati.

Visconti 43 S.r.l.  
Via Azzone Visconti 43,  
20900 Monza MB  
Tel (+39)0392301980  
visconti43.com