

Rielinger

Kerner

2022



La grafica sull'etichetta visualizza il tempo dell'annata, per dimostrare l'effetto significativo del tempo sul vino.

Viti e uva:

L'acino di Kerner vennero incrociati nel 1928 a Weinsberg (Germania) da Vernatsch e Riesling e denominati secondo il poeta Justinus Kerner. La vite cresce molto bene nei pendii ripidi e terrazzati sul lato sud del Renon. Gli acini piccoli si presentano di colore giallo oro. Sono maturati 2 settimane più tardi rispetto il Müller Thurgau, così potevano usufruire dagli sbalzi di temperatura tra giorno e notte durante la maturazione.

Terreno e provenienza:

Il Rielinger ha coltivato 1,0 ettari ad altezza tra 680 e 820 mslm con Kerner. Sul ripido pendio esposto verso sud ai piedi del Renon, composto da profondo terreno morenico, di conformazione limosa ed il terreno vegetale della lastra in porfido di Bolzano, prosperano vini fruttuosi – minerali. Questa caratteristica è tipica per la bassa Val d'Isarco, al quale appartiene la zona di coltivazione.

Vinificazione e filosofia:

Con questo vino vogliamo riflettere il nostro terreno, che è molto adatto al Kerner. Una vendemmia molto piccola permette di ottenere la massima qualità. L'uva, raccolta a mano, viene suddivisa in tre strati per ottenere un vino dall'aroma più complesso. Tutte le fermentazioni sono spontanee e subiscono la fermentazione malolattica. Circa il 20% del mosto fermenta sull'ammasso. L'80% del nostro Kerner matura in grandi botti di acacia e rovere. Il restante 20% matura in vasche d'acciaio.

Descrizione e consigli:

Un vino bianco aromatico, il quale rappresenta una specialità particolare del maso Rielinger, si presenta di colore giallo fieno con riflessi verdognoli. Ha un profumo di pompelmo, albicocca, ananas, mandarino e miele, è molto vivace, succoso e aromatico in bocca. Convince anche con la sua uscita molto lunga e minerale. È consumato volentieri come aperitivo, ma anche con una buona bistecca. Temperatura di servizio ideale 10°C

Dati tecnici:

Alcol	13,5 % vol.	SO ² tot.	38 mg/l
Acidità	5,2 g/l	Imbottigliamento	Giugno 2023
Zuccheri residui	3,4 g/l		

Famiglia Messner

Tenuta Rielinger
Siffianer Leitach 7 - 39054 Renon
+39 345 5927302

info@rielinger.it \ www.rielinger.it