



# Fels

NALS MARGREID  
— 1932 —

Kerner

TRADITION

## Vitigno

100% Kerner

## Denominazione

Alto Adige DOC

## Altitudine

500 - 750 m s. l.m.

## Esposizione

Est/sud-est

## Territorio

Il FELS Kerner viene coltivato sopra Nalles, nella Valle dell'Adige, a 500 m s.l.m. I terreni sulla riva destra dell'Adige sono caratterizzati da porfido e calcare.

## Clima

Da continentale a sub-mediterraneo, il clima si contraddistingue per il caldo diurno e il fresco notturno.

## Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

## Colore

Giallo paglierino limpido, di buono spessore

## Al naso

Kiwi e frutto della passione, con belle evidenze balsamiche sullo sfondo

## Al palato

Salino, di bella mineralità ed eccellente, e molto elegante, persistenza

## Cibi consigliati

Carpaccio di tonno, minestra di orzo

## Temperatura di servizio

10-12 °C

## Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%