

AICHBERG

CUVÉE BLANC RISERVA 2023

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon

Prima annata 2016

Vigneti

Provenienza	Ansitz Aichberg Appiano s.S.d.V. Monte
Altitudine	450 m s.l.m.
Terreno	terreni calcarei con un'elevata percentuale di argilla rossa
Esposizione	sud-est
Pendenza	20-25 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	50 q.li/ha
Vendemmia	fine Settembre

Annata 2023:

L'anno è iniziato relativamente mite e secco.
Le successive settimane primaverili sono state piovose e fresche.
Seguirono un'estate con tre ondate di calore e un autunno d'oro.
L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da condizioni climatiche estreme. Alla fine, gli sforzi e la diligenza. Nei vigneti sono stati premiati.
Il nostro risultato: uve sane e di alta qualità.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione spontanea in botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno barrique e tonneaux per 9 mesi, dopo 7 mesi affinamento in bottiglia
Imbottigliamento:	6.500 bottiglie a marzo 2024

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,2 g/l
Acidità	5,57 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo dorato intenso e brillante
Bouquet: aromi leggermente affumicati, mela cotta, miele e un pizzico di frutti esotici
Sapore: elegante e profondo, con una pienezza succosa e un finale vivace e minerale.
Abbinamenti: ostriche, crostacei, tartare di manzo, piatti a base di asparagi, risotto allo zafferano, ossobuco...
Potenziale d'invecchiamento: 10-15 anni
Temperatura di servizio: 12-14 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

TENUTA KORNELL – FLORIAN BRIGL – VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO – ITALIA – WWW.KORNELL.IT