

C O S M A S

SAUVIGNON BLANC 2025

Prima annata 2003

Vigneti:

Zona di provenienza	Siebeneich, Terlano; Unterinn, Renon; Ackpfeif, Lana; Kampenn, Bolzano; Girlan
Altitudine	310 - 650 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud, sud-est
Pendenza	10-40 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	inizio settembre

Annata 2025:

Guardiamo a un'annata vitivinicola 2025 impegnativa ma ricca di potenziale. Dopo un inverno mite e una fioritura precoce, l'andamento climatico dell'anno è stato caratterizzato da forti contrasti, soprattutto durante l'estate, con l'alternanza di periodi freschi e fasi molto calde, che hanno richiesto grande attenzione in vigneto.

Grazie a una gestione attenta delle vigne, a un lavoro manuale meticoloso e a una mirata riduzione delle rese, abbiamo potuto vendemmiare uve sane e di ottima qualità. La raccolta è iniziata in anticipo e si è svolta in modo rapido e selettivo. L'annata 2025 lascia presagire vini bianchi freschi e precisi, di bella espressione aromatica, e vini rossi eleganti e succosi, dalla struttura fine – nel pieno stile del Weingut Kornell.

Vinificazione:

Fermentazione: fermentazione in serbatoio d'acciaio inox
Affinamento: Maturazione in serbatoio d'acciaio inox per 7 mesi
Imbottigliamento: 25.000 bottiglie a marzo 2026

Analisi:

Alcol	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,3 g/l
Acidità	6,5 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino

Bouquet: elegante, note aromatiche di uva spina,
fiori di sambuco e pesche

Sapore: struttura succosa e asciutta,
note minerali con sentori di frutta tropicale

Abbinamenti: risotto d'orzo con formaggio grigio, molluschi e crostacei, sushi,
sashimi, trota salmonata affumicata...

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 11-13 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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