

# EICH

## PINOT BIANCO 2025

Prima annata 2009

### Vigneti:

Zona di provenienza	Kampenn, Bolzano; Eppan Berg
Altitudine	550 - 650 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud-ovest
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: 15.000 bottiglie a marzo 2026

### Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	0,7 g/l
Acidità	5,4 g/l

### Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino brillante e luminoso con leggeri riflessi verdi

Bouquet: complesso con note di mela verde e un tocco esotico con mango.

Sapore: secco, elegante con note minerali e salate, stimolante e fresco con un finale succoso

Abbinamenti: risotto ai funghi porcini, arrosto di coniglio, piatti di pesce leggeri, crostacei, asparagi...

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 11-13 °C



*Kornell* 

WEINGUT | TENUTA

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