

MARITH

PINOT NERO 2025

Prima annata 2008

Vigneti:

Zona di provenienza	Mazzon, Caldaro; Unterinn, Renon
Altitudine	350 - 900 m s.l.d.m.
Terreno	terreni calcarei
Esposizione	ovest
Pendenza	10-15 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà 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 botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno per 7 mesi
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie a marzo 2026

Analisi

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	2,3 g/l
Acidità	5,4 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino brillante

Bouquet: aromi fruttati ed eleganti di frutti di bosco e ciliegie, sottili note di pepe bianco

Sapore: fresco, fruttato con tannini morbidi, acidità vivace e finale succoso

Abbinamenti: cucina tradizionale, italiana e mediterranea ...

Potenziale d'invecchiamento: 7 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