

OBERBERG

SAUVIGNON BLANC 2023

Prima annata 2011

Vigneti:

Zona di provenienza	Appiano Monte - Oltradige
Altitudine	550 m s.l.d.m:
Terreno	terreni calcarei con un'elevata percentuale di argilla rossa
Esposizione	sud-est
Pendenza	10 %
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 in acciaio
Affinamento:	affinamento in acciaio per 8 mesi, dopo 7 mesi affinamento in bottiglia
Imbottigliamento:	6.000 bottiglie a settembre 2024

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Acidità	6,01 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
Bouquet: intenso e complesso, con note di uva spina, pompelmo e foglia di pomodoro, leggeri aromi di menta e salvia
Sapore: corposo e complesso, sapido; un vino estremamente ricco ed elegante, con un finale intenso e minerale.
Abbinamenti: molluschi e crostacei, carni bianche, pesce grigliato
Potenziale d'invecchiamento: 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