

GRIS

PINOT GRIGIO 2020

Prima annata 2015

Vigneti:

Zona di provenienza	Pianizza di Sopra, Caldaro
Altitudine	350-400 m s.l.d.m..
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud-est
Pendenza	15 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà settembre

Annata 2020:

Ad aprile e maggio il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. Anche luglio è stato equilibrato all'inizio; le giornate più calde dell'estate sono arrivate verso la fine del mese. A settembre l'estate sembrava allungarsi, c'erano molte giornate con 30 gradi. Solo negli ultimi giorni un sorprendente fronte freddo ci ha portato un raffreddamento. Ottobre è stato fuori linea in termini di temperatura: mentre la maggior parte degli altri mesi è stata troppo calda, le temperature di ottobre sono state inferiori alla media.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in cisterne d'acciaio inox
Affinamento:	maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie a Marzo 2021

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,6 g/l
Acidità	5,57 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi ambrati
Bouquet: spiccati sentori fruttati di pere Kaiser Alexander e pesca gialla, profumo di cocco appena spaccato, un accenno di fiori di fieno

Sapore: corposo, ben strutturato ed elegante, presenta una freschezza vivace, una succulenta rotondità accompagnata da uno slancio minerale

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 11-13 °C

Abbinamenti: canederli al formaggio, ravioli agli spinaci, piatti a base di lepre o fagiano



Kornell

WINERY KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT