

C O S M A S

SAUVIGNON BLANC 2021

Prima annata 2003

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce Terlano , Auna di Sotto Renon, Ackpfeif Lana
Altitudine	270-700 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud, sud-est
Pendenza	10-25 %
Sesti d'impianto	Guyot
Cepi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	fine agosto

Annata 2021:

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:	25.000 bottiglie a Marzo 2021

Analisi:

Alcol	12,5 % vol.
Zuccheri residui	2,3 g/l
Acidità	6,67 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino
Bouquet: complesso ed elegante, presenta sentori di uva spina, fiori di sambuco e leggeri aromi di ortica e nespola
Sapore: secco e robusto, con note minerali e succosi, offre una gradevole e fresca acidità ed un finale piacevole e invitante
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C
Abbinamenti: molluschi e crostacei, sushi, sashimi, trota salmonata affumicata




Kornell