

MARITH

PINOT NERO 2021

Erster Jahrgang 2008

Weinberge:

Lage:	Kaltern, Mazzon
Meereshöhe	270 m.ü.d.M.
Boden	Kalksedimentböden
Ausrichtung	West
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Mitte September

Jahrgang 2021:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad. Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im großen Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im Mai 2020

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,3 g/l
Säure	5,27 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: Helles leuchtendes Rubinrot
Geruch: fruchtige, elegante Aromen von Beeren, Himbeere und Erdbeere, mit dezenter Würze
Geschmack: frisch und anregend mit weichen Gerbstoffen, lebendiger Säure und saftigem im Abgang
Speisenempfehlung: Nudelgerichte, helles Fleisch, Speckknödel, Südtiroler Marende
Optimale Trinkreife: 7 Jahre
Serviervemperatur: 12-14 °C




Kornell

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