

MARITH

PINOT NERO 2022

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 2022:

Stabiles Frühlingswetter mit angenehmen Temperaturen brachte einen frühen Austrieb mit sich. Die Sommermonate verliefen weiterhin warm und relativ trocken, zum Ende hin gab es ergiebige Niederschläge, dadurch konnten die Reben mit ausreichend Wasser versorgt werden. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite, bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen starteten wir die Weinlese etwas früher als gewohnt. Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im großen Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im April 2023

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,52 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
Serviertemperatur: 12-14 °C




Kornell

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