

E I C H

PINOT BIANCO 2021

Prima annata 2009

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce Terlano
Altitudine	300 m s.l.d.m..
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud-ovest
Pendenza	10-25 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/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:	15.000 bottiglie a Marzo 2021

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	2,0 g/l
Acidità	6,21 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino intenso e brillante
Bouquet: complesso con note di albicocca matura e mela gialla, note fini di miele, un tocco esotico con mango verde
Sapore: struttura secca e robusta, minerale, con note sapide e una piacevole acidità; vino ricco ed invitante dal finale lungo e persistente.
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C
Abbinamenti: risotto ai funghi porcini, arrosto di coniglio, parmigiana di melanzane



Kornell