

E I C H

PINOT BIANCO 2022

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 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in cisterne d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie a Marzo 2023

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,7 g/l
Acidità	5,8 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

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