

EICH

PINOT BIANCO 2023

Prima annata 2009

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce Terzano
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	inizio settembre

Annata 2023:

L'anno è iniziato relativamente mite e secco. Le successive settimane primaverili sono state piovose e fresche. Seguirono un'estate con tre ondate di calore e un autunno d'oro. L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da condizioni climatiche estreme. Alla fine, gli sforzi e la diligenza. Nei vigneti sono stati premiati. Il nostro risultato: uve sane e di alta qualità.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in serbatoio d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoio d'acciaio inox per 7 mesi
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie a Marzo 2024

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,6 g/l
Acidità	5,63 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
Abbinamenti: risotto ai funghi porcini, arrosto di coniglio, parmigiana di melanzane
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C




Kornell