

MARITH

PINOT NERO 2023

Prima annata 2008

Vigneti:

Zona di provenienza	Caldaro, Mazzon
Altitudine	270 m s.l.d.m.
Terreno	terreni calcarei
Esposizione	ovest
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà 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 botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno per 7 mesi
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie ad aprile 2024

Analisi

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,6 g/l
Acidità	4,76 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino brillante e intenso

Bouquet: eleganti e fruttati aromi di frutti di bosco, lampone e fragola, accompagnati da una leggera nota speziata

Sapore: fresco ed invitante, presenta tannini morbidi, una piacevole acidità e un finale succulento

Abbinamenti: piatti di pasta, carni bianche, canederli allo speck e la tipica merenda altoatesina

Potenziale d'invecchiamento: 7 anni

Temperatura di servizio: 12-14 °C




Kornell