

OBERBERG

SAUVIGNON BLANC 2018

Prima annata 2011

Vigneti

Zona di provenienza Appiano Montec - Oltradige
Altitudine 550 m s.l.d.m.
Terreno terreni calcarei con un'elevata percentuale di argilla rossa
Esposizione sud-est
Pendenza 10 %
Sesti d'impianto Guyot
Ceppi/ettaro 6000 pz/ha
Resa/ettaro 50 q.li/ha
Vendemmia fine settembre

Annata 2018:

L'annata è iniziata con una fioritura anticipata delle viti. 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, soprattutto ad altitudini più elevate. 2018 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione: fermentazione in acciaio
Affinamento: affinamento in acciaio per 8 mesi, dopo 7 mesi affinamento in bottiglia
Imbottigliamento: 4.000 bottiglie a luglio 2018

Analisi

Alcool 13 % vol.
Zuccheri residui 1,5 g/l
Acidità 6,2 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
Bouquet: intenso e complesso, con note di uva spina, pompelmo e foglia di pomodoro, leggeri aromi di menta e salvia
Sapore: corposo e complesso, sapido; un vino estremamente ricco ed elegante, con un finale intenso e minerale.
Potenziale d'invecchiamento: 15 anni
Temperatura di servizio: 12-14 °C
Abbinamenti: molluschi e crostacei, carni bianche, pesce grigliato



Kornell

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