

# OBERBERG

## SAUVIGNON BLANC 2020

Prima annata 2011

### Vigneti:

Zona di provenienza	Appiano Monte - 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 2020:

Dopo un inverno abbastanza caldo segue una primavera umida e fresca e un inizio estate con piogge scarse. All'inizio di agosto si sono registrate forti grandinate nei dintorni di Bolzano. L'estate era calda e secca. All'inizio della vendemmia è stato poco umido per un breve periodo, ma in seguito il tempo è stato ideale. Le grandi sfide dell'anno sono state poi premiate con una buona annata.

### Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in acciaio
Affinamento:	affinamento in acciaio per 8 mesi, dopo 7 mesi affinamento in bottiglia
Imbottigliamento:	6.000 bottiglie a settembre 2021

### Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,2 g/l
Acidità	6,63 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.  
Abbinamenti: molluschi e crostacei, carni bianche, pesce grigliato  
Potenziale d'invecchiamento: 15 anni  
Temperatura di servizio: 12-14 °C



  
*Kornell*