

THUR

MÜLLER-THURGAU 2020



Prima annata 2009

Vigneti

Zona di provenienza Renon
Altitudine 700 m s.l.d.m.
Terreno profirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione sud
Pendenza 20 %
Sesti d'impianto Guyot
Ceppi/ettaro 6000 pz/ha
Resa/ettaro 60 q.li/ha
Vendemmia metà settembre

Annata 2020:

Ad aprile e maggio il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. Anche luglio è stato equilibrato all'inizio; le giornate più calde dell'estate sono arrivate verso la fine del mese. A settembre l'estate sembrava allungarsi, c'erano molte giornate con 30 gradi. Solo negli ultimi giorni un sorprendente fronte freddo ci ha portato un raffreddamento. Ottobre è stato fuori linea in termini di temperatura: mentre la maggior parte degli altri mesi è stata troppo calda, le temperature di ottobre sono state inferiori alla media.

Vinificazione:

Fermentazione: fermentazione in cisterne d'acciaio inox
Affinamento: Maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 6 mesi
Imbottigliamento: 3.000 bottiglie a marzo 2021

Analisi:

Alcool 12,5 % vol.
Zuccheri residui 0,5 g/l
Acidità 5,95 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli
Bouquet: aromi fruttati intensi di mela e pesca, una nota speziata di noce moscata e fiori di fieno essiccati, un accenno di ribes e fiori di sambuco nel finale
Sapore: acidità vivace, salato e minerale, pieno e accattivante dal retrogusto piacevolmente fresco
Potenziale d'invecchiamento: 3 anni
Temperatura di servizio: 10-12 °C
Abbinamenti: tagliatelle con pasta all'uovo agli asparagi, trota, formaggi freschi dell'Alto Adige al latte di capra con erbe



Kornell

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