

C O S M A S

SAUVIGNON BLANC 2020

Prima annata 2003



Vigneti

Zona di provenienza Settequerce Terzano , Auna di Sotto Renon, Ackpfeif Lana
Altitudine 270-700 m s.l.d.m.
Terreno profirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione sud, sud-est
Pendenza 10-25 %
Sesti d'impianto Guyot
Ceppi/ettaro 6000 pz/ha
Resa/ettaro 65 q.li/ha
Vendemmia fine agosto

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 5 mesi
Imbottigliamento: 25.000 bottiglie a Marzo 2021

Analisi:

Alcool 12,5 % vol.
Zuccheri residui 2,7 g/l
Acidità 6,5 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino
Bouquet: complesso ed elegante, presenta sentori di uva spina, fiori di sambuco e leggeri aromi di ortica e nespola
Sapore: secco e robusto, con note minerali e succosi, offre una gradevole e fresca acidità ed un finale piacevole e invitante
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C
Abbinamenti: molluschi e crostacei, sushi, sashimi, trota salmonata affumicata



Kornell

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