

C O S M A S

SAUVIGNON BLANC 2022

Prima annata 2003

Vigneti:

Zona di provenienza Settequerce Terzano, Auna di Sotto Renon, Ackpfeif Lana
Altitudine 270-700 m s.l.d.m.
Terreno porfirico 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 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. 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. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione: fermentazione in serbatoio d'acciaio inox
Affinamento: Maturazione in serbatoio d'acciaio inox per 7 mesi
Imbottigliamento: 25.000 bottiglie a Marzo 2023

Analisi:

Alcol 13% vol.
Zuccheri residui 1,2 g/l
Acidità 6,11 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
Abbinamenti: molluschi e crostacei, sushi, sashimi, trota salmonata affumicata
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C



Kornell

