

# MARITH

## PINOT NERO 2018

Erster Jahrgang 2003

### Weinberge

Lage:	Kaltern, Mazzon
Meereshöhe	270 m.ü.d.M.
Boden	Kalksedimentböden
Ausrichtung	Süd-West
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Mitte September

### Jahrgang 2018:

Das Weinjahr startete mit einer frühen Reblüte. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte der frühreifen Sorten stellte uns eine feucht-warme Witterung vor einige Herausforderungen. Ideales Herbstwetter ab Mitte September sorgte dann aber für eine optimale Reifung und Aromabildung der Trauben, vor allem in höheren Lagen. 2018 überrascht mit viel versprechenden Weißweinen und außerordentlichen Rotweinen.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im großen Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	10.000 Flaschen im Mai 2018

### Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,3 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: Helles leuchtendes Rubinrot

Geruch: fruchtige, elegante Aromen von Beeren, Himbeere und Erdbeere, mit dezenter Würze

Geschmack: frisch und anregend mit weichen Gerbstoffen, lebendiger Säure und saftigem im Abgang

Speisenempfehlung: Nudelgerichte, helles Fleisch, Speckknödel, Südtiroler Marende...

Optimale Trinkreife: bis 2024

Serviertemperatur: 13-16 °C



*Kornell*

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