MARITH

PINOT NERO 2019

Erster Jahrgang	2008

Weinberge

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

Jahrgang 2019:

Nach einem überdurchschnittlich warmen Winter folgt ein feucht-kühles Frühjahr und ein hochsommerlicher Frühsommer mit nur spärlichen Niederschlägen. Schwere Hagelschläge Anfang August waren in der Zone um Bozen zu verzeichnen. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte war es kurze Zeit ungünstig feucht, danach stellte sich aber eine ideale Witterung ein. Die großen Herausforderungen des Jahres wurden dann doch mit einem guten Jahrgang belohnt.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im großen Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im Mai 2019

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: 7 Jahre

Serviertemperatur: 12-14 °C

Kornell

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