

EICH

PINOT BIANCO 2022

Prima annata 2009

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce Terzano
Altitudine	300 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud-ovest
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:	15.000 bottiglie a Marzo 2023

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,7 g/l
Acidità	5,8 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino intenso e brillante

Bouquet: complesso con note di albicocca matura e mela gialla, note fini di miele, un tocco esotico con mango verde

Sapore: struttura secca e robusta, minerale, con note sapide e una piacevole acidità; vino ricco ed invitante dal finale lungo e persistente

Abbinamenti: risotto ai funghi porcini, arrosto di coniglio, parmigiana di melanzane

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 11-13 °C




Kornell