

# GRIS

## PINOT GRIGIO 2022

Prima annata 2015

### Vigneti:

Zona di provenienza	Pianizza di Sopra, Caldaro
Altitudine	350-400 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud-est
Pendenza	15 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà settembre

### 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 6 mesi
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie a Marzo 2023

### Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,9 g/l
Acidità	5,22 g/l

### Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi ambrati

Bouquet: spiccati sentori fruttati di pere Kaiser Alexander e pesca gialla, profumo di cocco appena spaccato, un accenno di fiori di fieno

Sapore: corposo, ben strutturato ed elegante, presenta una freschezza vivace, una succulenta rotondità accompagnata da uno slancio minerale

Abbinamenti: canederli al formaggio, ravioli agli spinaci, piatti a base di lepre o fagiano

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 11-13 °C



  
*Kornell*