

AICHBERG

CUVÉE BLANC 2017

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon

Prima annata 2016

Vigneti

Zona di provenienza	Ansitz Aichberg Appiano Monte
Altitudine	450 m s.l.d.m.
Terreno	terreni calcarei con un'elevata percentuale di argilla rossa
Esposizione	sud-est
Pendenza	20-25 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	50 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre

L'annata 2017:

Un anno con tante sfide. una stagione secca, la primavera portava gelo, nonché notti tropicali e periodi caldi in estate. Se è arrivata la pioggia era tantissima, in autunno poi grandine, la resa finale meno il 15 % rispetto all' anno precedente. La raccolta iniziava il 25 agosto, 2 settimane prima dell' anno precedente. Alla fine, siamo stati in grado di ottenere una buona annata e siamo soddisfatti.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione spontanea in botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno barrique e tonneaux per 9 mesi, dopo 7 mesi affinamento in bottiglia
Imbottigliamento:	5.000 bottiglie a luglio 2019

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Acidità	6,3 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino brillante
Bouquet: eleganti e vivaci aromi esotici di ananas e banana, qualche accenno di mela cotta, sentori di tabacco, pepe bianco, legno di cedro e rosmarino
Sapore: struttura elegante, vino complesso e rotondo, succoso e con un piacevole finale minerale
Potenziale d'invecchiamento: 10-15 anni
Temperatura di servizio: 12-14 °C
Abbinamenti: ricette con gli asparagi, ostriche, tartare di manzo



Kornell

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