

AICHBERG

CUVÉE BLANC 2020

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon

Prima annata 2016

Vigneti

Provenienza	Ansitz Aichberg Appiano s.S.d.V. Monte
Altitudine	450 m s.l.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

Annata 2020:

In Aprile e Maggio il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. Anche luglio è stato equilibrato all'inizio; le giornate più calde dell'estate sono arrivate verso la fine del mese. A settembre l'estate sembrava allungarsi, c'erano molte giornate con 30 gradi. Solo negli ultimi giorni un sorprendente fronte freddo ci ha portato un raffreddamento. Ottobre è stato fuori linea in termini di temperatura; mentre la maggior parte degli altri mesi è stata troppo calda, le temperature di ottobre sono state inferiori alla media.

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:	6.500 bottiglie a marzo 2021

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,3 g/l
Acidità	6,18 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