

AICHBERG

CUVÉE BLANC RISERVA 2021

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 2021:

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 2022

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	0,8 g/l
Acidità	5,59 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo dorato intenso e brillante

Bouquet: aromi leggermente affumicati, mela cotta, miele e un pizzico di frutti esotici

Sapore: elegante e profondo, con una pienezza succosa e un finale vivace e minerale.

Abbinamenti: ostriche, crostacei, tartare di manzo,

piatti a base di asparagi, risotto allo zafferano, ossobuco...

Potenziale d'invecchiamento: 10-15 anni

Temperatura di servizio: 12-14 °C




Kornell