



**K O R N E L L**  
**F L O R I A N B R I G L**

## Cosmas

Sauvignon blanc 2017

Prima annata 2003

### Zona di provenienza:

Appiano monte

Altitudine	270-700 m s.l.d.m..
Terreno	profirico ghiaioso
Esposizione	sud,
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Cepi/ettaro	6000 pz/ha
Età delle vigne	10 anni
Resa/ettaro	50 q.li/ha
Vendemmia	fine agosto

### Annata:

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, ma le differenze di giorno e di notte in autunno erano sufficienti. Alla fine, siamo stati in grado di ottenere una buona annata e siamo soddisfatti.

### Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in cisterne d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi
Imbottigliamento:	20.000 bottiglie a Marzo 2018

### Analisi:

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

### Esame organolettico e consigli:

Colore: Giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli.

Bouquet: È un vino strutturato con note aromatiche di uva spina, frutta matura e un lieve sentore di ortica nell' aroma finale.

Sapore: Secco, con una nota minerale e un' acidità gradevole, presenta una sfumatura amarognola nel retrogusto.

Abbinamenti: Con piatti di pesce e carne bianca

Tenuta all'ivecchiamento: fino a 5 anni

Temperatura di servizio: 12 °C

