

# C O S M A S

## SAUVIGNON BLANC 2022

Prima annata 2003

### Vigneti:

Zona di provenienza Settequerce Terzano , Auna di Sotto  
Renon, Ackpfeif Lana  
Altitudine 270-700 m s.l.d.m.  
Terreno porfirico ghiaioso, terra calcarica  
Esposizione sud, sud-est  
Pendenza 10-25 %  
Sesti d'impianto Guyot  
Ceppi/ettaro 6000 pz/ha  
Resa/ettaro 65 q.li/ha  
Vendemmia fine agosto

### 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 cisterne d'acciaio inox  
Affinamento: Maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi  
Imbottigliamento: 25.000 bottiglie a Marzo 2022

### Analisi:

Alcol 13% vol.  
Zuccheri residui 1,2 g/l  
Acidità 6,11 g/l

### Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino  
Bouquet: complesso ed elegante, presenta sentori di uva spina, fiori di sambuco e leggeri aromi di ortica e nespola  
Sapore: secco e robusto, con note minerali e succosi, offre una gradevole e fresca acidità ed un finale piacevole e invitante  
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni  
Temperatura di servizio: 11-13 °C  
Abbinamenti: molluschi e crostacei, sushi, sashimi, trota salmonata affumicata



*Kornell*

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