

COSMAS

SAUVIGNON BLANC 2023

Prima annata 2003

Vigneti:

Zona di provenienza Settequerce Terlano, 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 inizio settembre

Annata 2023:

L'anno è iniziato relativamente mite e secco. Le successive settimane primaverili sono state piovose e fresche. Seguirono un'estate con tre ondate di calore e un autunno d'oro. L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da condizioni climatiche estreme. Alla fine, gli sforzi e la diligenza. Nei vigneti sono stati premiati. Il nostro risultato: uve sane e di alta qualità.

Vinificazione:

Fermentazione: fermentazione in serbatoio d'acciaio inox
Affinamento: Maturazione in serbatoio d'acciaio inox per 7 mesi
Imbottigliamento: 25.000 bottiglie a Marzo 2024

Analisi:

Alcol 12,5 % vol.
Zuccheri residui 1,1 g/l
Acidità 5,93 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino
Bouquet: elegante, note aromatiche di uva spina, fiori di sambuco e pesche
Sapore: struttura succosa e asciutta, note minerali con sentori di frutta tropicale
Abbinamenti: risotto d'orzo con formaggio grigio, molluschi e crostacei, sushi, sashimi, trota salmonata affumicata...
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C




Kornell