

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2019

Prima annata 2007

Vigneti

Zona di provenienza	Settequerce, Terlano
Altitudine	300 m s.l.d.m..
Terreno	profirico ghiaioso
Esposizione	sud
Pendenza	15-20 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre

Annata 2019:

Dopo un inverno abbastanza caldo segue una primavera umida e fresca e un inizio estate con piogge scarse. All'inizio di agosto si sono registrate forti grandinate nei dintorni di Bolzano. L'estate era calda e secca. All'inizio della vendemmia è stato poco umido per un breve periodo, ma in seguito il tempo è stato ideale. Le grandi sfide dell'anno sono state poi premiate con una buona annata.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in cisterne d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi
Imbottigliamento:	10.000 bottiglie a Marzo 2020

Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	4,4 g/l
Acidità	4,6 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo dorato chiaro e brillante
Bouquet: complessi aromi fruttati di albicocca matura e scorza d'arancia, lievi sentori di frutta secca e marzapane, note di rosa e cannella nel finale
Sapore: corposo, elegante e succulento, regala una vivace freschezza
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C
Abbinamenti: cucina asiatica, piatti a base di Curry e Speck dell'Alto Adige



Kornell

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