

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2024

Prima annata 2007

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce, Terlano
Altitudine	300 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico 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 2024:

Un'annata vinicola impegnativa ma promettente.

La primavera fresca e piovosa ha portato a una fioritura tardiva e solo in parte soddisfacente. L' ondata di caldo estiva ha messo a dura prova la resilienza delle viti. L' andamento climatico ha consentito una maturità fenolica completa che rappresenta il vero valore aggiunto di questa annata enologica. Le nostre attività quotidiane sono state caratterizzate da un intenso lavoro, diligenza e impegno nelle vigne. Di conseguenza, nonostante un'annata difficile, siamo riusciti a raccogliere una quantità di uva leggermente inferiore, ma in prevalenza di alta qualità con punte ottime. Anche il nostro enologo Marco Chisté è fiducioso. Il 2024 ci porterà vini bianchi aromatici e ricchi di sfumature, oltre a vini rossi fruttati ed eleganti.

Vinificazione:

Fermentazione: fermentazione in serbatoio d'acciaio inox

Affinamento: Maturazione in serbatoio d'acciaio inox per 6 mesi

Imbottigliamento: 10.000 bottiglie a marzo 2025

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	2,7 g/l
Acidità	5,3 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo dorato chiaro e brillante

Bouquet: aromi profondi e fruttati di scorza d'arancia, frutta secca e marzapane, un pizzico di fragranza di rosa e cannella nel finale

Sapore: bevibilità invitante, pienezza succosa, corpo pieno e finale fresco e stimolante

Abbinamenti: crostacei, cucina asiatica, piatti al curry, speck altoatesino, salsicce affumicate e budino di riso...

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 11-13 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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