G R I S

PINOT GRIGIO 2019

Prima annata	2015

Vigneti

Zona di provenienza	Pianizza di Sopra, Caldaro
Altitudine	350-400 m s.l.d.m..
Terreno	profirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud-est
Pendenza	15 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metá 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:	15.000 bottiglie a Marzo 2020

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	2,4 g/l
Aciditá	5,9 g/l

Esame organolettico e consigli:
Colore: giallo paglierino intenso con riflessi ambrati
Bouquet: spiccati sentori fruttati di pera Kaiser Alexander e pesca gialla, cocco e fori di campo
Sapore: corposo, ben strutturato ed elegante, presenta una freschezza vivace, una succulenta rotondità accompagnata da uno slancio minerale
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C
Abbinamenti: canederli al formaggio, ravioli agli spinaci, piatti a base di lepre o fagiano

Kornell

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