

GRIS

PINOT GRIGIO 2023

Prima annata 2015

Vigneti:

Zona di provenienza	Pianizza di Sopra, Caldaro
Altitudine	350-400 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud-est
Pendenza	15 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà 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 6 mesi
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie a Marzo 2024

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,3 g/l
Acidità	5,24 g/l

Esame organolettico e consigli:

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




Kornell