

# GRIS

## PINOT GRIGIO 2024

Prima annata 2015

### Vigneti:

Zona di provenienza	Pianizza di Sopra, Caldarò
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 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:	15.000 bottiglie a marzo 2025

### Analisi:

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

### Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi ambrati

Bouquet: spiccati sentori fruttati di pere Kaiser Alexander e albicocche, note speziate e un accenno di fiori di fieno

Sapore: struttura elegante con vivace freschezza, piacevole acidità e succosa pienezza

Abbinamenti: formaggio di capra, piatti di pasta con ragù bianco, canederli al formaggio pressato, ravioli di spinaci,

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