



**K O R N E L L**  
F L O R I A N B R I G L

# MARITH

## Pinot Nero 2017

Prima annata 2008

**Zona di provenienza:**

Mazzon - Caldaro

Altitudine	400 m s.l.m..
Terreno	terreno porfido digregato
Esposizione	sud ovest
Pendenza	15 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	7000 pz/ha
Etá delle vigne	15 anni
Resa/ettaro	70 q.li/ha
Vendemmia	metá settembre

**Annata:**

Un anno con tante sfide. una stagione secca, la primavera portava gelo, nonché notti tropicali e periodi caldi in estate. Se é arrivata la pioggia era tantissima, in autunno poi grandine, la resa finale meno il 15 % rispetto all' anno precedente. La raccolta iniziava il 25 agosto, 2 settimane prima dell' anno precedente, ma le differenze di giorno e di notte in autunno erano sufficienti. Alla fine, siamo stati in grado di ottenere una buona annata e siamo soddisfatti.

**Vinificazione:**

Fermentazione: fermentazione in tini di rovere per 9-12 giorni

Affinamento: maturazione per 6 mesi in botti grandi di legno, alla fine 2 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: 8.500 bottiglie a maggio 2018

**Analisi:**

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Aciditá	5,0 g/l

**Esame organolettico e consigli:**

Colore: Rosso rubino fresco e intenso.

Bouquet: Aroma elegante e fruttato di bacche rosse e ciliegia con note leggermente aromatiche.

Sapore: Fresco accattivante, ha tannini morbidi e un'aciditá gradevole, é fruttato, pieno con retrogusto persistente.

Abbinamenti: Pesce grigliato, piatti di carne e formaggi.

Tenuta all'invecchiamento: 3-7 anni

Temperatura di servizio: 14 °C

