

MARITH

PINOT NERO 2019

Prima annata 2008

Vigneti

Zona di provenienza Caldarò, Mazzon
Altitudine 250 m s.l.d.m.
Terreno terreni calcarei
Esposizione west
Pendenza 10 %
Sesti d'impianto Guyot
Ceppi/ettaro 6000 pz/ha
Resa/ettaro 65 q.li/ha
Vendemmia metà 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 botti di legno
Affinamento: affinamento in botti di legno per 6 mesi
Imbottigliamento: 15.000 bottiglie ad aprile 2020

Analisi

Alcool 12,5 % vol.
Zuccheri residui 1,5 g/l
Acidità 6,3 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino brillante e intenso
Bouquet: eleganti e fruttati aromi di frutti di bosco, lampone e fragola, accompagnati da una leggera nota speziata
Sapore: fresco ed invitante, presenta tannini morbidi, una piacevole acidità e un finale succulento
Potenziale d'invecchiamento: 7 anni
Temperatura di servizio: 12-14 °C
Abbinamenti: piatti di pasta, carni bianche, canederli allo speck e la tipica merenda altoatesina



Kornell

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