

OBERBERG

SAUVIGNON BLANC 2021

Prima annata 2011

Vigneti:

Zona di provenienza	Appiano Monte - Oltradige
Altitudine	550 m s.l.d.m:
Terreno	terreni calcarei con un'elevata percentuale di argilla rossa
Esposizione	sud-est
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	50 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre

Annata 2021:

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 acciaio
Affinamento:	affinamento in acciaio per 8 mesi, dopo 7 mesi affinamento in bottiglia
Imbottigliamento:	6.000 bottiglie a settembre 2023

Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	2,7 g/l
Acidità	6,68 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
Bouquet: intenso e complesso, con note di uva spina, pompelmo e foglia di pomodoro, leggeri aromi di menta e salvia
Sapore: corposo e complesso, sapido; un vino estremamente ricco ed elegante, con un finale intenso e minerale.
Abbinamenti: molluschi e crostacei, carni bianche, pesce grigliato
Potenziale d'invecchiamento: 15 anni
Temperatura di servizio: 12-14 °C




Kornell