

# OBERBERG

## SAUVIGNON BLANC 2022

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 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

### 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	1,8 g/l
Acidità	6,44 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* 

WEINGUT | TENUTA

TENUTA KORNELL – FLORIAN BRIGL – VIA COSMA E DAMIANO 6  
39018 SETTEQUERCE/TERLANO – ITALIA – WWW.KORNELL.IT