

MARITH

PINOT NERO 2020

Prima annata 2008

Vigneti:

Zona di provenienza	Caldaro, Mazzon
Altitudine	250 m s.l.d.m.
Terreno	terreni calcarei
Esposizione	ovest
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metá settembre

Annata 2020:

Una fioritura precoce in primavera è stata seguita da un giugno piuttosto fresco e umido. I mesi prima della vendemmia sono stati turbolenti, con gravi danni da grandine e tempeste in alcune parti del paese.

Nonostante le condizioni meteorologiche instabili è stata 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 2021

Analisi

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,3 g/l
Acidità	5,27 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