

MARITH

PINOT NERO 2022

Prima annata 2008

Vigneti:

Zona di provenienza	Caldaro, Mazzon
Altitudine	270 m s.l.d.m.
Terreno	terreni calcarei
Esposizione	ovest
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Cepi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà 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 botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno per 7 mesi
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie ad aprile 2023

Analisi

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,7 g/l
Acidità	5,52 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

Abbinamenti: piatti di pasta, carni bianche, canederli allo speck e la tipica merenda altoatesina

Potenziale d'invecchiamento: 7 anni

Temperatura di servizio: 12-14 °C




Kornell