

C O S M A S

SAUVIGNON BLANC 2019

Prima annata 2003

Vigneti

Zona di provenienza Settequerce Terlano , Auna di Sotto Renon, Ackpfeif Lana

Altitudine 270-700 m s.l.d.m.

Terreno profirico ghiaioso, terra calcarica

Esposizione sud, sud-est

Pendenza 10-25 %

Sesti d'impianto Guyot

Ceppi/ettaro 6000 pz/ha

Resa/ettaro 65 q.li/ha

Vendemmia fine agosto

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 cisterne d'acciaio inox

Affinamento: Maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi

Imbottigliamento: 25.000 bottiglie a Marzo 2020

Analisi:

Alcool 12,5 % vol.

Zuccheri residui 1,0 g/l

Acidità 6,5 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino

Bouquet: complesso ed elegante, presenta sentori di uva spina, fori di sambuco e leggeri aromi di ortica e nespola

Sapore: secco e robusto, con note minerali e succosi, offre una gradevole e fresca acidità ed un finale piacevole e invitante

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 11-13 °C

Abbinamenti: molluschi e crostacei, sushi, sashimi, trota salmonata affumicata




Kornell

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