



K O R N E L L
F L O R I A N B R I G L

Aichberg

Uvaggio Pinot Bianco (60 %), Chardonnay (30%), Sauvignon 2016 (10%)

Prima annata 2016

Zona di provenienza:

Appiano monte

Altitudine	450 m d.M.
Terreno	terreni calcarei con un'elevata percentuale di argilla rossa
Esposizione	sud, sud est
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Età delle vigne	5 anni
Resa/ettaro	50 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre

Annata:

2016 è stato splendido, un anno di tanto sole, con temperature molto alte. Annate così regalano frutta e maturazione straordinaria. Ma non sono neanche mancate le sfide, soprattutto la siccità e la caluria in estate e poi una fase di piogge durante le vendemmia.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione del uvaggio in cisterne d'acciaio Inox
Affinamento:	rimanenza zu feccie fine barrique nuova 9 mesi, 4 mesi di affinamento in bottiglia
Imbottigliamento:	3.000 bottiglie a giugno 2017

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Acidità	6,0 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi d'oro
sentori: intenso e complesso con note mature di banana, ananas e mela cotta, sentori fini di basilico alla fine
sapore: grande complessità in bocca, rotondo ed equilibrato, sapido e succoso con una persistenza molto lunga, legno integrato molto bene.

Abbinamenti: crostacei e frutti di mare, volatili e piatti di pesce intensi, formaggio stagionato grasso e aromatico

Tenuta all'ivecchiamento: 10-15 anni e più

Temperatura di servizio: 11-13 °C

