



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



DAMIAN

Gewürztraminer 2017

Prima annata 2007

Zona di provenienza:

Tenuta Kornell - Settequerce

Altitudine	300-500 m s.l.d.m..
Terreno	profirico ghiaioso
Esposizione	sud,
Pendenza	10-20%
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Età delle vigne	10 anni
Resa/ettaro	50 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre

Annata:

Un anno con tante sfide. una stagione secca, la primavera portava gelo, nonché notti tropicali e periodi caldi in estate. Se è arrivata la pioggia era tantissima, in autunno poi grandine, la resa finale meno il 15 % rispetto all' anno precedente. La raccolta iniziava il 25 agosto, 2 settimane prima dell' anno precedente, ma le differenze di giorno e di notte in autunno erano sufficienti. Alla fine, siamo stati in grado di ottenere una buona annata e siamo soddisfatti.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in cisterne d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi
Imbottigliamento:	10.000 bottiglie a Marzo 2018

Analisi:

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

Esame organolettico e consigli:

Colore: Giallo oro intenso.

Bouquet: Fine e aromatico con sentori di rosa appena colta, leggere sfumature speziate e fruttate di lychee.

Sapore: Elegante, fresco, ben strutturato e armonioso al palato, il retrogusto è persistente.

Abbinamenti: Da servire con crostacei, piatti della cucina asiatica e formaggio Roquefort

Tenuta all'ivecchiamento: fino a 5 anni

Temperatura di servizio: 12 °C