



KORNELL
FLORIAN BRIGL



EICH

Weissburgunder 2017

Prima annata 2003

Zona di provenienza:

Tenuta Kornell - Settequerce

Altitudine	350 m s.l.d.m..
Terreno	profirico ghiaioso
Esposizione	sud-est
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Età delle vigne	10 anni
Resa/ettaro	50 q.li/ha
Vendemmia	fine agosto

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:	8.000 bottiglie a Marzo 2018

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Acidità	6,3 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: Giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli.

Bouquet: Spiccato aroma fruttato di mela matura con sentori di fiori di sambuca. Leggero, lievemente aromatico, persistente e intenso.

Sapore: Pieno ed elegante, al palato denota una freschezza vivace, corpo e struttura minerale, leggermente salato, persistente e intenso.

Abbinamenti: canederli al formaggio, gli champignon gratinati, la trota alla griglia

Tenuta all'ivecchiamento: fino a 5 anni

Temperatura di servizio: 12 °C