



**KORNELL**  
FLORIAN BRIGL

## GRIS

Pinot Grigio 2017

Prima annata 2015

### Zona di provenienza:

Pianizza di Sopra, Caldaro

Altitudine	350 m s.l.d.m..
Terreno	porfirico ghiaioso
Esposizione	sud,
Pendenza	15-20 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Etá delle vigne	10 anni
Resa/ettaro	65 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:	7.000 bottiglie a März 2018

### Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	2,0 g/l
Acidità	4,9 g/l

### Esame organolettico e consigli:

Colore: Giallo paglierino.

Bouquet: Fruttato e complesso, assume nel tempo un Largo bouquet di frutta: pera, pesca.

Sapore: Fine ed elegante, al palato denota una buona freschezza, dove emergono note da fiori di campo.

Abbinamenti: Si sposa con primi di pasta tradizionali, ma anche pesce e verdure.

Abbinamenti: Con piatti di pesce o asparago.

Tenuta all'ivecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 12 °C

