



KORNELL
FLORIAN BRIGL



MARITH

Pinot nero 2016

Prima annata 2008

ZONA DI PROVENIENZA

Altitudine	600 m
Terreno	terreno di porfido disgregato
Esposizione	sud-est
Pendenza	0 bis 10 %
Forma di allevamento	Guyot
Viti per ettaro	7000
Resa per ettaro	60 hl
Vendemmia	metà settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione: In tini di rovere francese per 9-12 giorni

Affinamento: 6-8 mesi in botti di legno da 500 lt,
affinamento in bottiglia per 2 mesi

Imbottigliamento: Aprile 2017

ANALISI

Gradazione alcolica	13,0 % Vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Acidità	5,0 g/l

CARATTERISTICHE ORANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino fresco e intenso.

Bouquet: Aroma elegante e fruttato di bacche rosse e ciliegia con note leggermente aromatiche.

Sapore: Fresco accattivante, ha tannini morbidi e un'acidità gradevole, è fruttato, pieno con retrogusto persistente.

Abbinamenti: Pesce grigliato, piatti di carne e formaggi.

Temperatura di servizio: 14 °C