



**K O R N E L L**  
FLORIAN BRIGL



## Oberberg

Sauvignon blanc selection 2016

Prima annata 2011

**Zona di provenienza:**

Appiano monte

Altitudine	550 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	10 anni
Resa/ettaro	65 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 in cisterne d'acciaio inox

Affinamento: rimanenza su feccie fine in serbatoi d'acciaio inox per 7 mesi, affinamento in bottiglia per altri 5 mesi

Imbottigliamento: 4.000 bottiglie a maggio 2017

**Analisi:**

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

**Esame organolettico e consigli:**

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi d'oro

sentori: inteso e complesso con note esotiche di pesca bianca, papaya e mango. Minerale, leggermente speziato.

sapore: grande complessità in bocca, freschezza e mineralità che si esprime fino al lungo finale al palato.

Abbinamenti: crostacei, carne bianca, pesce alla griglia, formaggio stagionato grasso

Tenuta all'ivecchiamento: 10-15 anni e più

Temperatura di servizio: 11-13 °C