

AICHBERG

CUVÉE BLANC RISERVA 2022

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon

Prima annata 2016

Vigneti

Provenienza	Ansitz Aichberg Appiano s.S.d.V. Monte
Altitudine	450 m s.l.m.
Terreno	terreni calcarei con un'elevata percentuale di argilla rossa
Esposizione	sud-est
Pendenza	20-25 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	50 q.li/ha
Vendemmia	fine Settembre

Annata 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione spontanea in botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno barrique e tonneaux per 9 mesi, dopo 7 mesi affinamento in bottiglia
Imbottigliamento:	6.500 bottiglie a marzo 2023

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,6 g/l
Acidità	5,9 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo dorato intenso e brillante

Bouquet: aromi leggermente affumicati, mela cotta, miele e un pizzico di frutti esotici

Sapore: elegante e profondo, con una pienezza succosa e un finale vivace e minerale.

Abbinamenti: ostriche, crostacei, tartare di manzo, piatti a base di asparagi, risotto allo zafferano, ossobuco...

Potenziale d'invecchiamento: 10-15 anni

Temperatura di servizio: 12-14 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

TENUTA KORNELL – FLORIAN BRIGL – VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO – ITALIA – WWW.KORNELL.IT