

C O S M A S

SAUVIGNON BLANC 2024

Prima annata 2003

Vigneti:

Zona di provenienza	Siebeneich, Terlano; Unterinn, Renon; Ackpfeif, Lana; Kampenn, Bolzano; Girlan
Altitudine	310 - 650 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud, sud-est
Pendenza	10-40 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	inizio settembre

Annata 2024:

Un'annata vinicola impegnativa ma promettente.

La primavera fresca e piovosa ha portato a una fioritura tardiva e solo in parte soddisfacente. L' ondata di caldo estiva ha messo a dura prova la resilienza delle viti. L' andamento climatico ha consentito una maturità fenolica completa che rappresenta il vero valore aggiunto di questa annata enologica. Le nostre attività quotidiane sono state caratterizzate da un intenso lavoro, diligenza e impegno nelle vigne. Di conseguenza, nonostante un'annata difficile, siamo riusciti a raccogliere una quantità di uva leggermente inferiore, ma in prevalenza di alta qualità con punte ottime. Anche il nostro enologo Marco Chisté è fiducioso. Il 2024 ci porterà vini bianchi aromatici e ricchi di sfumature, oltre a vini rossi fruttati ed eleganti.

Vinificazione:

Fermentazione: fermentazione in serbatoio d'acciaio inox
Affinamento: Maturazione in serbatoio d'acciaio inox per 7 mesi
Imbottigliamento: 25.000 bottiglie a marzo 2025

Analisi:

Alcol	12,5 % vol.
Zuccheri residui	2,1 g/l
Acidità	5,9 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino
Bouquet: elegante, note aromatiche di uva spina, fiori di sambuco e pesche
Sapore: struttura succosa e asciutta, note minerali con sentori di frutta tropicale
Abbinamenti: risotto d'orzo con formaggio grigio, molluschi e crostacei, sushi, sashimi, trota salmonata affumicata...
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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