

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2025

Prima annata 2007

Vigneti:

Zona di provenienza	Siebeneich, Terlano; Oberplanitzing, Mazzon, Caldaro.
Altitudine	310 - 400 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso
Esposizione	sud
Pendenza	15-20 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre

Annata 2025:

Guardiamo a un'annata vitivinicola 2025 impegnativa ma ricca di potenziale. Dopo un inverno mite e una fioritura precoce, l'andamento climatico dell'anno è stato caratterizzato da forti contrasti, soprattutto durante l'estate, con l'alternanza di periodi freschi e fasi molto calde, che hanno richiesto grande attenzione in vigneto.

Grazie a una gestione attenta delle vigne, a un lavoro manuale meticoloso e a una mirata riduzione delle rese, abbiamo potuto vendemmiare uve sane e di ottima qualità. La raccolta è iniziata in anticipo e si è svolta in modo rapido e selettivo.

L'annata 2025 lascia presagire vini bianchi freschi e precisi, di bella espressione aromatica, e vini rossi eleganti e succosi, dalla struttura fine – nel pieno stile del Weingut Kornell.

Vinificazione:

Fermentazione: fermentazione in serbatoio d'acciaio inox
Affinamento: Maturazione in serbatoio d'acciaio inox per 6 mesi
Imbottigliamento: 10.000 bottiglie a marzo 2026

Analisi:

Alcool	13,0 % vol.
Zuccheri residui	4,5 g/l
Acidità	4,62 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo dorato chiaro e brillante

Bouquet: aromi profondi e fruttati di scorza d'arancia, frutta secca e marzapane, un pizzico di fragranza di rosa e cannella nel finale

Sapore: bevibilità invitante, pienezza succosa, corpo pieno e finale fresco e stimolante

Abbinamenti: crostacei, cucina asiatica, piatti al curry, speck altoatesino, salsicce affumicate e budino di riso...

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 11-13 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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