

# GRIS

## PINOT GRIGIO 2025

Prima annata 2015

### Vigneti:

Zona di provenienza	Oberplanitzing, Mazzon, Caldaro; Kampenn, Bolzano
Altitudine	350-650 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud-est
Pendenza	30 -40 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà 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:	15.000 bottiglie a marzo 2026

### Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,6 g/l
Acidità	5,2 g/l

### Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi ambrati

Bouquet: spiccati sentori fruttati di pere Kaiser Alexander e albicocche, note speziate e un accenno di fiori di fieno

Sapore: struttura elegante con vivace freschezza, piacevole acidità e succosa pienezza

Abbinamenti: formaggio di capra, piatti di pasta con ragù bianco, canederli al formaggio pressato, ravioli di spinaci,

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