

# MARITH

## PINOT NERO 2024

Prima annata 2008

### Vigneti:

Zona di provenienza	Mazzon, Caldaro; Unterinn, Renon
Altitudine	350 - 900 m s.l.d.m.
Terreno	terreni calcarei
Esposizione	ovest
Pendenza	10-15 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà 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 botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno per 7 mesi
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie a marzo 2025

### Analisi

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	2,4 g/l
Acidità	4,9 g/l

### Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino brillante

Bouquet: aromi fruttati ed eleganti di frutti di bosco e ciliegie, sottili note di pepe bianco

Sapore: fresco, fruttato con tannini morbidi, acidità vivace e finale succoso

Abbinamenti: cucina tradizionale, italiana e mediterranea ...

Potenziale d'invecchiamento: 7 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