



**K O R N E L L**  
FLORIAN BRIGL



## GREIF

Lagrein 2017

Premier Millésime 2003

### TERROIR:

Bolzano Paese

Altitude	270 m
Sol	porphyrique patiné
Orientation	Plein sud
Pente	0 %
Conduite de la vigne	Pergola
Vignes/hectare	3300
Récolte/hectare	70 hl
Vendanges	Fin September

**VINIFICATION:** En cuves inox pour 15-18 jours, élevage en fût de bois de 5000L suivi par 2 ans en bouteille

Production: 25.000 cols en avril 2018

### Données Analytique

Alcool	12,5 % vol.
Sucre résiduel	1,5 g/l
Acidité	5,0 g/l

### Notes de dégustation

Couleur: Rouge ruby avec des reflets violets

Bouquet: Accents fruités d'une belle intensité avec des arômes de fruits rouges mûrs, épicé avec une touche de chocolat amer.

Saveur: Frais et corsé avec des tanins forts, fruité et convivial, salé et juteux avec une acidité agréable et une longue finale.

Accord: Avec des repas copieux de viande rouge et de gibier, des plats grillés et du fromage vieilli.

Service: 16° C



**K O R N E L L**  
FLORIAN BRIGL



## GRIS

Pinot Grigio 2017

Premier millésime 2015

### TERROIR

Altitude	350 m
Sol	porphyrique patiné
Orientation	Plein sud
Pente	15-20%
Conduite	Guyot
vinges/hectare	6000
Volume/hectare	50 hl
Vendanges	fin Août

### VINIFICATION

Vinification :	Fermentation en cuves inox
Élevage:	Barrique pour 5 mois
Production	7.000 bottles en Mars 2018

### Données

Alcool	13,5 % vol
Sucre Résiduel	2,0 g/l
Acidité	4,9 g/l

### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: Jaune paille pâle

Arôme: Fruité intense de pêches et de poires avec de la fleurs des champs-en finale olfactive.

Goût: Épicé, élégant et intense avec une belle fraîcheur, une plénitude somptueuse et un brin minéral.

Accord Pour accompagner les entrées et les plats de pâtes, les légumes grillés et les poissons.

Service: légèrement réfrigéré 10-12 °