

Un vigneto antico con il cuore giovane

Una tenuta storica, un team giovane e ambizioso, un suolo
e un microclima particolari:

da tutto questo nascono i nostri vini.

La storia della famiglia

La famiglia Brigl ha alle spalle un secolo di esperienza nella coltivazione della vite e nell'arte della vinificazione. Menzionata dai cronisti già nel 1309, dal XVI secolo le sue sorti sono strettamente intrecciate alle attività della viticoltura e della produzione del vino. Nel 1996 io, Florian Brigl, ho assunto la direzione della tenuta dopo mio padre, Leonhard Brigl; nel 2001, per la prima volta dopo trent'anni, si diffondeva nuovamente nell'aria l'odore del vino che sta fermentando.

.....dal 2001

La nostra azienda ha infatti ripreso l'attività di vinificazione in proprio. Se al primo anno la nostra produzione contava 3.000 bottiglie, oggi siamo arrivati a produrne quasi 250.000 all'anno.

La tenuta vitivinicola Kornell

Le origini della tenuta Kornell, chiamata in passato anche „Großkarnell“, risalgono al XIV secolo. Il fondo comprende 30 ettari di vigneti, 15 ettari di frutteti e 40 ettari di bosco. La tenuta vitivinicola si trova a Settequerce, una località situata sul versante meridionale delle Alpi e ricca di importanti siti archeologici. I reperti ritrovati dagli studiosi testimoniano che già più di 2000 anni fa questa zona ospitava insediamenti umani dediti all'agricoltura.

Della tenuta fanno parte anche le rovine di una fortezza, Castel del Grifo. Non a caso lo stemma dell'azienda vitivinicola è il grifone, animale araldico del castello; la scelta di utilizzare il grifone fu presa più di trent'anni fa da un mio prozio, e così ancor oggi il logo della cantina ci lega indissolubilmente al nostro passato.



SGUARDO AL FUTURO

Come tenuta vinicola a conduzione familiare abbiamo a cuore in modo particolare l'ambiente. Le nostre azioni di oggi si ripercuotono sul domani – questo è ciò che ci insegnano i nostri vitigni. I grandi vini nascono da viti sane che affondano le loro radici in terreni vitali. Ci focalizziamo in modo mirato sulla salvaguardia della fertilità del suolo e dell'humus – ad esempio mediante la semina di trifoglio, senape e cereali, l'impiego di concimi organici e una lavorazione molto rispettosa del terreno. È così che creiamo le basi ottimali per vini eccellenti in fatto di qualità e forza espressiva.

Attualmente, con le nostre risorse ecosostenibili siamo in grado di coprire il fabbisogno di riscaldamento e acqua calda della struttura. Stiamo, inoltre, progettando l'installazione di un impianto fotovoltaico che ci consenta di produrre, in futuro, la maggior parte dell'energia necessaria. Con l'utilizzo di confezioni ecocompatibili riduciamo, altresì, le nostre emissioni di CO₂. La Tenuta Kornell fonde tradizione e innovazione, sempre con responsabilità nei confronti della natura e delle generazioni future.

NIENTE FUNZIONA SENZA LA NATURA

Fare il vino è, per noi, molto più di un'opera di artigianato – è una passione che riunisce tradizione e innovazione. Con grande attenzione e rispetto, ci prendiamo cura dei nostri vigneti e del terroir unico nel suo genere che conferisce ai nostri vini il loro caratteristico sapore. Dalla prima potatura alla vinificazione in cantina, ogni passo è guidato da esperienza e precisione per garantire la massima qualità. Così nascono vini che rispecchiano non solo la forza della natura, ma anche i nostri valori di qualità ed eleganza.

MANODOPERA DEL VINO

Fare il vino è un lavoro di squadra - giorno per giorno.

Il nostro lavoro è guidato dalla passione, dall'esperienza e dallo spirito di squadra.

Ognuno contribuisce con le proprie capacità e il proprio entusiasmo, sia nel vigneto che in cantina, che in qualsiasi altra fase della produzione. Insieme diamo vita a un luogo nel quale tradizione e progresso vanno di pari e passo.




Kornell
FLORIAN BRIGL

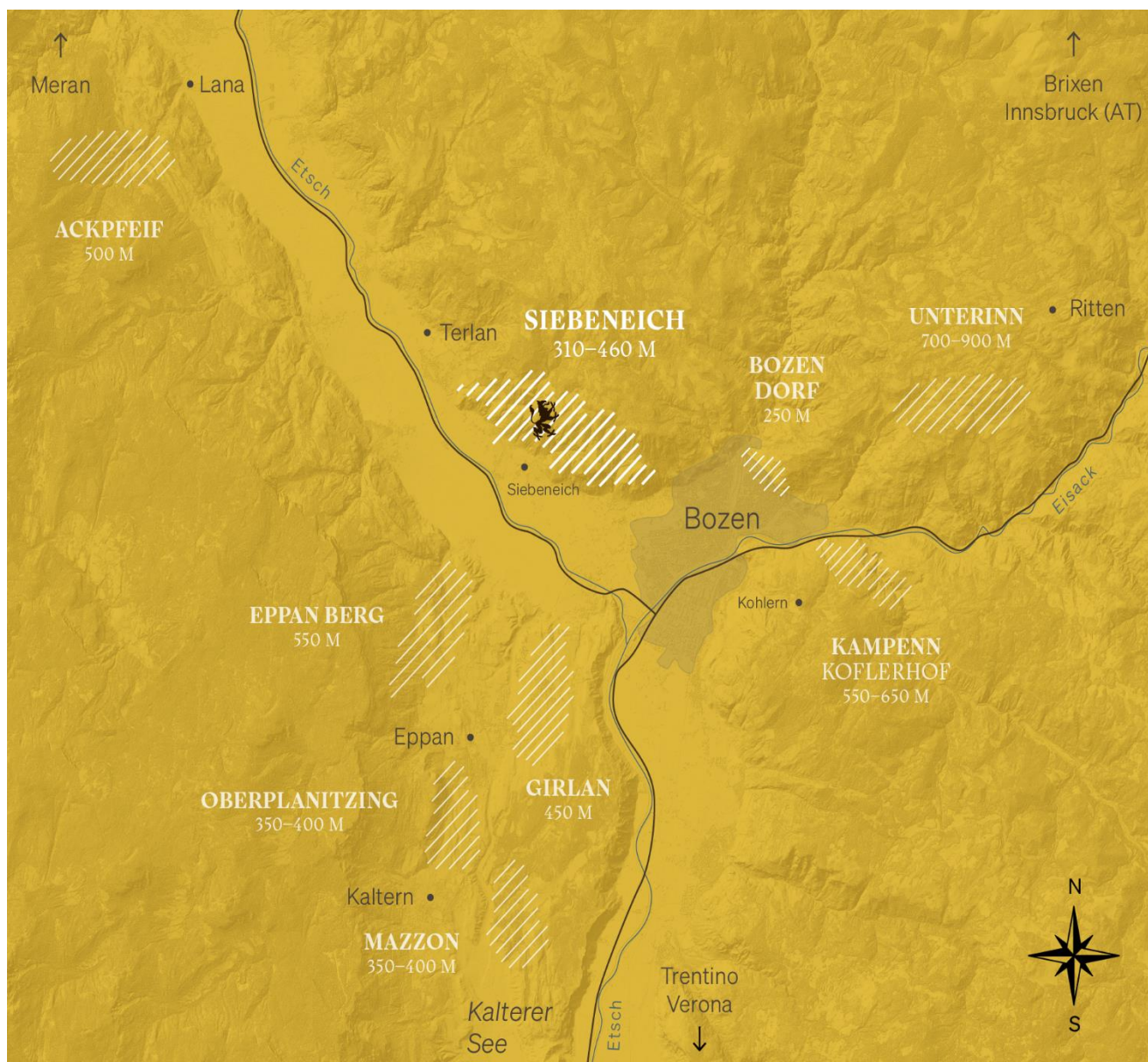
I vigneti

La presenza di suoli porfirici e detritici, l'esposizione a sud e un clima dai tratti quasi mediterranei sono le caratteristiche dominanti dei nostri vigneti. Le nostre viti sono coltivate con il metodo Guyot. I vitigni da noi coltivati appartengono in maggior parte alle varietà Sauvignon Blanc, Traminer Aromatico, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Lagrein, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Le tecniche di coltivazione che abbiamo adottato sono caratterizzate da un grande rispetto per le risorse naturali: „il meno possibile, ma senza far mancare nulla“, recita il nostro motto. I „fattori umani“ che portano a una produzione ottimale sono costituiti dalla defogliazione mirata e dal diradamento manuale dei grappoli. Da un numero di vitigni di circa 6.000 ceppi per ettaro vengono raccolti al massimo 8.000 kg di uva, che equivalgono a circa 7/10 di bottiglia per ceppo.



Terroir



Siebeneich

Le rocce di porfido che incamerano il calore del sole durante il giorno creano un clima mite e mediterraneo – le condizioni ideali per i nostri grintosi vitigni a bacca rossa.

Terreno	porfido disgregato
Altitudine	310-460 m
Esposizione	sud
Pendenza	10-30%
Vitigno	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Lagrein

Bozen Dorf

Una conca soleggiata attraversata dal fiume Talvera: Bolzano, coccolata da un clima caldo e mediterraneo, offre al vitigno autoctono del Lagrein le condizioni perfette per esprimersi pienamente in tutta la sua forza, profondità e struttura.

Terreno	alluvionale e sabbioso
Altitudine	250 m
Esposizione	sud
Pendenza	0-10%
Vitigno	Lagrein

Kampenn

Un terreno scosceso e baciato dal sole che sovrasta l'ingresso della Val d'Ega. Sole mattutino, vento e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte creano le condizioni ideali per i nostri vitigni a bacca bianca.

Terreno	porfido disgregato con percentuale argillosa
Altitudine	550-650 m
Esposizione	est
Pendenza	30-40%
Vitigno	Sauvignon Blanc, Pinto Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio

Unterinn

Vigneti dal carattere deciso che prosperano sui suoli porfirici di ripidi pendii soleggiati esposti a sud.

Terreno	porfido disgregato
Altitudine	700-900 m
Esposizione	sud
Pendenza	40-50%
Vitigno	Sauvignon Blanc, Pinot Nero



Ackpfeif

Un idilliaco borgo sui pendii che dominano Lana. Il clima mite durante il giorno e le notti fresche offrono le condizioni di crescita ideali alle nostre uve Sauvignon.

Terreno	morenico con calcare, gneiss e mica
Altitudine	500 m
Esposizione	nordest
Pendenza	10-40%
Vitigno	Sauvignon Blanc

Eppan Berg

Grazie al terreno calcareo che si riscalda molto velocemente, i pendii di Appiano Monte offrono le condizioni perfette per la coltivazione della vite. Il sole mattutino, i venti discendenti dalla Mendola e la forte escursione termica tra il giorno e la notte favoriscono la crescita di uve eccellenti.

Terreno	calcareo disgregato con percentuale argillosa
Altitudine	550-650 m
Esposizione	est
Pendenza	10-40%
Vitigno	Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Girland

Un altopiano baciato dal sole con un microclima speciale. I vigneti si estendono a un'altitudine compresa tra i 340 e i 450 metri sul livello del mare. Esposizioni più calde e più fresche offrono le condizioni di crescita ideali a una vasta scelta di vitigni.

Terreno	ghiaioso e argilloso
Altitudine	450 m
Esposizione	sud
Pendenza	10-20%
Vitigno	Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon

Oberplanitzing

Le nostre viti crescono ai piedi della Mendola, su terreni morenici, ghiaiosi e calcarei con percentuali di porfido. I venti pomeridiani forgianno il terroir e conferiscono all'uva una qualità eccellente.

Terreno	calcareo disgregato
Altitudine	350-400 m
Esposizione	sudest
Pendenza	10-30%
Vitigno	Pinot Grigio, Chardonnay, Gewürztraminer



Mazzon

Dolci pendii con un clima mite, influenzato dal mare. Terreno ghiaioso e argilloso, caratterizzato dai pendii porfirici ricchi di minerali dei dintorni.

Terreno	morenico con calcare e argilla
Altitudine	350-400 m
Esposizione	sudest
Pendenza	15%
Vitigno	Pinot Grigio, Gewürztraminer, Pinot Nero

La cantina

Il presupposto fondamentale per ottenere vini corposi e ben strutturati è un vigneto con frutti sani e al giusto grado di maturazione. È la qualità delle uve, infatti, a limitare in maniera decisiva le possibilità di modificare il prodotto nel corso della vinificazione. Perché i buoni vini crescono sulla pianta, non vengono creati in cantina.

I nostri bianchi, il **COSMAS** Sauvignon Blanc, il **DAMIAN** Gewürztraminer, l'**EICH** Pinot Bianco e il **GRIS** Pinot Grigio, sono prodotti al 100% in serbatoi d'acciaio. La produzione di questi vini inizia con una fermentazione controllata della durata di 10 o 12 giorni e si conclude con una maturazione di circa 6 mesi in botti d'acciaio. Il nostro rosato, **MEROSE**, con la varietà dominante Merlot, viene fatto con il metodo del saldo (o a salasso).

I nostri vini rossi della casa, il **GREIF** Lagrein, lo **ZEDER** Merlot/Cabernet S./Lagrein e il **MARITH** Pinot Nero, vengono sottoposti a una fermentazione controllata di 12 giorni in tini di acciaio inox, a contatto con le bucce. Le fasi seguenti sono costituite da una maturazione di otto mesi nell'antica cantina della tenuta, in barrique o in grandi botti di rovere, e da un ulteriore invecchiamento in bottiglia della durata di due mesi, dopo il quale il prodotto è pronto per la vendita.

Le riserve **STAFFES** Merlot, **STAFFES** Cabernet e **STAFFES** Lagrein vengono fatte fermentare per 12 giorni in tini di legno, a contatto con le bucce. Segue una maturazione di 12 mesi nelle cantine di profondità, che avviene per il 50% del prodotto in barrique nuove (di quercia francese) e per il 50% in barrique dell'età di uno o due anni. Dopo l'imbottigliamento, il vino viene sottoposto a un'ulteriore maturazione minima di 12 mesi.

I nostri Cru includono **AICHBERG**, un vigneto ad Appiano Monte, uvaggio di Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon affinato in barrique; il Sauvignon **OBERBERG**, una vigna ad Appiano Monte affinata in acciaio; e la vigna **KRESSFELD** (vitigno singolo) a Settequerce/Terlano, che viene affinata 18 mesi in barrique nuove e per 2 anni in bottiglia.





SIEBEN

COSMAS SAUVIGNON BLANC	35.000 bt.
EICH PINOT BIANCO	20.000 bt.
GRIS PINOT GRIGIO	20.000 bt.
DAMIAN GEWÜRZTRAMINER	20.000 bt.
ZEDER CUVÉE ROSSO	35.000 bt.
GREIF LAGREIN	35.000 bt.
MARITH PINOT NERO	15.000 bt.
MEROSE CUVÉE ROSATO	10.000 bt.



SIGNATURE

VIGNA KRESSFELD MERLOT RISERVA

3.000 bt.

OBERBERG SAUVIGNON BLANC

7.000 bt.

AICHBERG CUVÉE BIANCO

9.000 bt.

STAFFES

STAFFES MERLOT RISERVA

20.000 bt.

STAFFES CABERNET S. RISERVA

10.000 bt.

STAFFES LAGREIN RISERVA

10.000 bt.