

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2024

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Prima annata 2019

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce, Terzano
Altitudine	270 m s.l.d.m.
Terreno	terreni porfirici
Esposizione	sud - est
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà ottobre

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 acciaio, metodo salasso
Affinamento:	affinamento in acciaio per 5 mesi
Imbottigliamento:	3.000 bottiglie a marzo 2025

Analisi:

Alcol	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,9 g/l
Acidità	6,0 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosa brillante e luminoso
Aroma: intensi aromi di fragole e lamponi, sottili note speziate di timo e origano, un accenno di petali di rosa
Sapore: fresco e fruttato, acidità vivace, struttura forte, pienezza accattivante e piacevole bevibilità
Abbinamenti: mozzarella con pomodori maturi, primi piatti, pesce d'acqua dolce, speck altoatesino, pizza, bollito di manzo...
Potenziale d'invecchiamento: 3 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