

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2025

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Prima annata 2019

Vigneti:

Zona di provenienza	Siebeneich, Terlano; Bozen Dorf
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 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 acciaio, metodo salasso
Affinamento:	affinamento in acciaio per 5 mesi
Imbottigliamento:	3.000 bottiglie a marzo 2026

Analisi:

Alcol	12,0 % vol.
Zuccheri residui	1,8 g/l
Acidità	5,6 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



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

TENUTA KORNELL – FLORIAN BRIGL – VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO – ITALIA – WWW.KORNELL.IT