

STAFFES

LAGREIN RISERVA 2021

Prima annata 2006

Vigneto:

Zona di provenienza	Kornell - Settequerce
Altitudine	270 m s.l.m.
Terreno	terreno porfido disgregato
Esposizione	sud-ovest
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Cepi/ettaro	6500 pz/ha
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	inizio ottobre

Annata 2021:

Ad aprile e maggio il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. Anche luglio è stato equilibrato all'inizio; le giornate più calde dell'estate sono arrivate verso la fine del mese. A settembre l'estate sembrava allungarsi, c'erano molte giornate con 30 gradi. Solo negli ultimi giorni un sorprendente fronte freddo ci ha portato un raffreddamento. Ottobre è stato fuori linea in termini di temperatura: mentre la maggior parte degli altri mesi è stata troppo calda, le temperature di ottobre sono state inferiori alla media.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di rovere per 18-25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	6.000 bottiglie a marzo 2023

Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	1,4 g/l
Acidità	5,25 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso porpora scuro ed elegante

Bouquet: intense note fruttate di ciliegie e more,
note floreali di brunelli e violette, speziato
con cioccolato fondente e liquirizia

Sapore: note speziate, corposo, tannini vellutati, con acidità fresca, finale
complesso e duraturo

Abbinamenti: selvaggina e brasati, involtini di manzo,
pecorino ...

Potenziale d'invecchiamento: 15 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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