

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2020

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Prima annata 2019

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce, Terzano
Altitudine	250 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 2020:

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 acciaio, metodo salasso
Affinamento:	affinamento in acciaio per 6 mesi
Imbottigliamento:	3.000 bottiglie a marzo 2021

Analisi:

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

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosa brillante e luminoso
Aroma: bouquet fragrante, aromi di fragole e ciliegia, spezie di timo e origano, note cremose di tè verde
Sapore: fresco e fruttato, piacevole acidità
buona struttura, ottima bevuta
Potenziale d'invecchiamento: 3 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C
Abbinamenti: insalata di pasta fredda, carpaccio di manzo, pane di segale croccante con speck dell'Alto Adige




Kornell

WINERY KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT