

# STAFFES

## CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2018

Prima annata 2001



### Vigneto:

Zona di provenienza	Tenuta Kornell - Settequerce
Altitudine	250-320 m s.l.m..
Terreno	terreno porfido disgregato
Esposizione	sud-ovest
Pendenza	10-30 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6500 pz/ha
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	metta ottobre

### Annata 2018:

L'annata è iniziata con una fioritura anticipata delle viti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve, soprattutto ad altitudini più elevate. 2018 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

### Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di rovere per 25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique, alla fine 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	4.000 bottiglie a marzo 2019

### Analisi:

Alcol	14.0 % vol.
Zuccheri residui	0,9 g/l
Acidità	5,26 g/l

### Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso  
Bouquet: intensi aromi fruttati di mirtillo, more e cassis, con una nota speziata di pepe, ginepro e alloro accompagnati da una lieve tostatura  
Sapore: struttura complessa, piacevolmente ricca, con tannini morbidi e una grande persistenza  
Potenziale d'invecchiamento: 15 anni  
Temperatura di servizio: 16-18 °C  
Abbinamenti: carne rossa alla griglia, ragù di cervo, bistecca



*Kornell*

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