

STAFFES

CABERNET SAUVIGNON 2020

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	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 tini di rovere per 25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique, alla fine 14 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	4.000 bottiglie a marzo 2022

Analisi:

Alcol	13,5 % vol.
Zuccheri residui	0,9 g/l
Acidità	5,4 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: intensi aromi fruttati di mirtilli, 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

Abbinamenti: carne rossa alla griglia, ragù di cervo, bistecca

Potenziale d'invecchiamento: 15 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C




Kornell