

# STAFFES

## LAGREIN RISERVA 2019

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
Ceppi/ettaro	6500 pz/ha
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	inizio ottobre

### Annata 2019:

Dopo un inverno abbastanza caldo segue una primavera umida e fresca e un inizio estate con piogge scarse. All'inizio di agosto si sono registrate forti grandinate nei dintorni di Bolzano. L'estate era calda e secca. All'inizio della vendemmia è stato poco umido per un breve periodo, ma in seguito il tempo è stato ideale. Le grandi sfide dell'anno sono state poi premiate con una buona annata.

### 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 2020

### Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	2,3 g/l
Acidità	5,48 g/l

### Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso  
Bouquet: intense note fruttate di ciliegia e mora, sentori floreali di prugnola e violetta, venature speziate di cioccolato fondente e liquirizia.  
Sapore: vino di corpo, con una struttura cremosa, tannini vellutati e una piacevole acidità. Complesso, persistente e con un retrogusto vivace  
Potenziale d'invecchiamento: 15 anni  
Temperatura di servizio: 16-18 °C  
Abbinamenti: stufati, involtini di manzo, carré d'agnello, pecorino.



*Kornell*