

STAFFES

MERLOT 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
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6500 pz/ha
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	inizio 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 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	12.000 bottiglie a giugno 2019

Analisi:

Alcol	14,0 % vol.
Zuccheri residui	0,4 g/l
Acidità	5,57 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: aromi fruttati di prugna e frutti di bosco, note speziate di cioccolato, caffè, menta essiccata, grafite e una leggera affumicatura.
Sapore: corposo e vellutato al palato, tannini morbidi, armonico e ricco con un finale interessante
Potenziale d'invecchiamento: 15 anni
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Abbinamenti: arrosto di vitello, carne rossa alla griglia, ragù di cinghiale, piatti a base di tartufo



Kornell

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