

STAFFES

MERLOT RISERVA 2020

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
Cepi/ettaro	6500 pz/ha
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	inizio 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 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie a marzo 2022

Analisi:

Alcol	13,5 % 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

Abbinamenti: arrosto di vitello, carne rossa alla griglia, ragù di cinghiale, piatti a base di tartufo

Potenziale d'invecchiamento: 15 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C




Kornell