



**K O R N E L L**  
F L O R I A N B R I G L



## Staves

### Cabernet S. Riserva 2015

Prima annata 2002

#### Zona di provenienza:

Tenuta Kornell - Settequerce

Altitudine	250-320 m s.l.m..
Terreno	terreno porfido digregato
Esposizione	sud
Pendenza	10-30 %
Sesti d'impianto	Guyot con potatura a cordone speronato
Ceppi/ettaro	6500 pz/ha
Etá delle vigne	10-25 anni
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	metá ottobre

#### Annata:

2015 é stato splendido, un anno di sole e luce come nella nostra regione ne vediamo pochi anche se tutti si desiderano un anno cosí. Ma non sono mancate le sfide come la calura e la siccità in estate e poi una fase di pioggia durante la vendemmia. Però siamo riusciti a trattarle bene. Il risultato sono vini con una grande complessità di frutta e un'ottima maturazione.

#### Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di rovere per 18-25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique e 8 mesi in botti grandi di legno, alla fine 6 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	4.000 bottiglie ad agosto 2017

#### Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	2,9 g/l
Aciditá	6,0 g/l

#### Esame organolettico e consigli:

Colore: Rosso rubino intenso.

Bouquet: Note fruttate di bacche mature, sfumature di violetta, aromi verdi e sentori di rabarbaro.

Sapore: Al palato é pieno e rotondo con tannini asciutti e morbidi, un'acidità accattivante e un retrogusto raffinato.

Abbinamento: Ottimo con piatti di carne sostanziosi, con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Tenuta all'invecchiamento: 10-15 anni e piú

Temperatura di servizio: 16-18 °C