



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

GREIF

Lagrein 2017

Prima annata 2003

Zona di provenienza:

Bolzano Paese

Altitudine	270 m s.l.m..
Terreno	terreno porfido digregato
Esposizione	sud
Pendenza	0 %
Sesti d'impianto	Pergola
Ceppi/ettaro	3300 pz/ha
Età delle vigne	25 anni
Resa/ettaro	70 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre

Annata:

Un anno con tante sfide. una stagione secca, la primavera portava gelo, nonché notti tropicali e periodi caldi in estate. Se è arrivata la pioggia era tantissima, in autunno poi grandine, la resa finale meno il 15 % rispetto all' anno precedente. La raccolta iniziava il 25 agosto, 2 settimane prima dell' anno precedente, ma le differenze di giorno e di notte in autunno erano sufficienti. Alla fine, siamo stati in grado di ottenere una buona annata e siamo soddisfatti.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di acciaio per 15-18 giorni
Affinamento:	maturazione per 6 mesi in botti grandi 50 hl di legno
Imbottigliamento:	25.000 bottiglie a aprile 2018

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Acidità	5,0 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: Rosso rubino scuro ed intenso con riflessi viola.

Bouquet: Invitante e fruttato con note di more mature, saporito con aromi di cioccolato fondente.

Sapore: Fresco, corposo, ricco di tannini nobili, è un vino di beva facile, salato con acidità gradevole e retrogusto persistente.

Abbinamenti: Con carni rosse e selvaggina, piatti alla griglia e formaggi maturi.

Tenuta all'invecchiamento: 5-10 anni

Temperatura di servizio: 16 °C

