

GREIF

LAGREIN 2021

Prima annata 2003

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce, Terlano e Bolzano Dorf
Altitudine	200-270 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso
Esposizione	sud
Pendenza	0-10 %
Sesti d'impianto	Guyot / Pergola
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha 5000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	inizio ottobre

Annata 2021:

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 acciaio e botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno per 6 mesi
Imbottigliamento:	25.000 bottiglie ad aprile 2021

Analisi:

Alcol	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,7 g/l
Acidità	5,58 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso porpora intenso
Bouquet: aromi intensi di bacche scure, amarena, more, leggera nota speziata di pepe, liquirizia e cioccolato fondente
Sapore: tannini decisi, piacevole freschezza e struttura succulenta
Potenziale d'invecchiamento: 7 anni
Temperatura di servizio: 15-18 °C
Abbinamenti: brasati o grigliate, carne di manzo e selvaggina, formaggi piccanti a pasta dura



Kornell

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