

vigna K R E S S F E L D

MERLOT RISERVA 2015

Prima annata 2013

Vigneti:

Zona di provenienza	vigna Kressfeld, Settequerce, Terzano
Altitudine	280 m s.l.m..
Terreno	terreno porfido digregato
Esposizione	sud,-ovest
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	cordone speronato
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Età delle vigne	30 anni
Resa/ettaro	40 q.li/ha
Vendemmia	fine 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 tonneau per 25 giorni
Affinamento:	maturazione per 18 mesi in barrique nuove e dopo 24 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	3.000 bottiglie im März 2017

Analisi

Alcool	14 % Vol.
Zuccheri residui	0,5 g/l
Acidità	5,5 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: aromi variegati di prugna matura e confettura di ciliegie, note speziate di cioccolato, menta e tabacco, eleganti aromi tostati e una sorprendente freschezza
Sapore: equilibrio armonico tra eleganza e struttura, tannini morbidi e rafnati, pieno, rotondo e vellutato, finale lungo e convincente
Potenziale d'invecchiamento: 20 anni
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Abbinamenti: filetto di Angus, Fiorentina, bistecca T-bone




Kornell