

vigna K R E S S F E L D

MERLOT RISERVA 2017

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 2017:

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 tonneau per 25 giorni
Affinamento:	maturazione per 18 mesi in barrique nuove e dopo 24 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	4.000 bottiglie a marzo 2018

Analisi

Alcol	13,5 % Vol.
Zuccheri residui	1,3 g/l
Acidità	5,1 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 raffinati, pieno, rotondo e vellutato, finale lungo e convincente



Kornell