

vigna K R E S S F E L D

MERLOT RISERVA 2018

Prima annata 2013

Vigneti:

Zona di provenienza	vigna Kressfeld, Settequerce, Terlanò
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 2018:

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.

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 settembre 2020

Analisi:

Alcol	14,5 % Vol.
Zuccheri residui	0,4 g/l
Acidità	5,5 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso

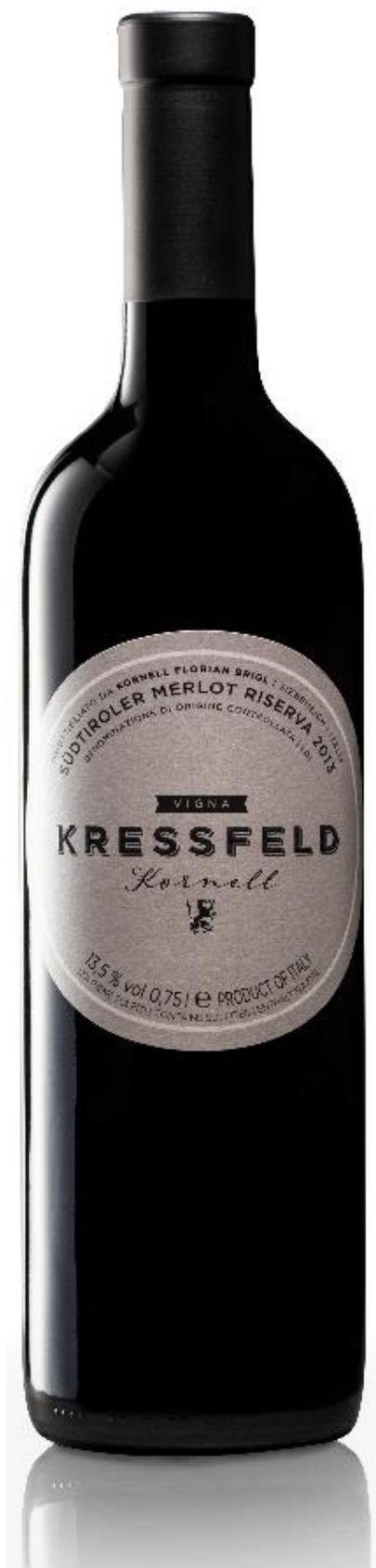
Bouquet: aromi complessi di prugna matura, confettura e spezie con note di cioccolato, tabacco ed eucalipto

Sapore: struttura armoniosa con molta eleganza e ricchezza vellutata, tannini raffinati e morbidi, finale sorprendentemente fresco

Abbinamenti: piatti sofisticati a base di carne, filetto di manzo Angus con salsa di peperoni, Fiorentina, bistecca di manzo...

Potenziale d'invecchiamento: 20 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C




Kornell