

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2023

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Prima annata 2019

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce, Terzano
Altitudine	270 m s.l.d.m.
Terreno	terreni porfirici
Esposizione	sud - est
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà ottobre

Annata 2023:

L'anno è iniziato relativamente mite e secco.

Le successive settimane primaverili sono state piovose e fresche.

Seguirono un'estate con tre ondate di calore e un autunno d'oro.

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da condizioni climatiche estreme. Alla fine, gli sforzi e la diligenza. Nei vigneti sono stati premiati.

Il nostro risultato: uve sane e di alta qualità.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in acciaio, metodo salasso
Affinamento:	affinamento in acciaio per 5 mesi
Imbottigliamento:	3.000 bottiglie a aprile 2024

Analisi:

Alcol	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Acidità	6,0 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosa brillante e luminoso

Aroma: intensi aromi di fragole e lamponi, sottili note speziate di timo e origano, un accenno di petali di rosa

Sapore: fresco e fruttato, acidità vivace, struttura forte, pienezza accattivante e piacevole bevibilità

Abbinamenti: mozzarella con pomodori maturi, primi piatti,

pesce d'acqua dolce, speck altoatesino, pizza, bollito di manzo...

Potenziale d'invecchiamento: 3 anni

Temperatura di servizio: 11-13 °C




Kornell