

STAFFES

CABERNET SAUVIGNON 2016



Prima annata 2001

Vigneto:

Zona di provenienza: Tenuta Kornell - Settequerce
Altitudine 250-320 m s.l.m..
Terreno terreno porfido digregato
Esposizione sud-ovest
Pendenza 10-30 %
Sesti d'impianto Guyot
Ceppi/ettaro 6500 pz/ha
Resa/ettaro 45 q.li/ha
Vendemmia metà ottobre

Annata:

2016 è stato splendido, un anno di tanto sole, con temperature molto alte. Annate così regalano frutta e maturazione straordinaria. Ma non sono neanche mancate le sfide, soprattutto la siccità e la caluria in estate e poi una fase di piogge durante le vendemmie.

Vinificazione:

Fermentazione: fermentazione in tini di rovere per 25 giorni
Affinamento: maturazione per 12 mesi in barrique, alla fine 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento: 5.000 bottiglie ad marzo 2018

Analisi:

Alcool 13,5 % vol.
Zuccheri residui 1,9 g/l
Acidità 5,0 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: intensi aromi fruttati di mirtilli, more e cassis, con una nota speziata di pepe, ginepro e alloro accompagnati da una lieve tostatura
Sapore: struttura complessa, piacevolmente ricca, con tannini morbidi e una grande persistenza
Potenziale d'invecchiamento: 15 anni
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Abbinamenti: carne rossa alla griglia, ragù di cervo, bistecca



Kornell