

STAFFES

CABERNET SAUVIGNON 2017

Prima annata 2001



Zona di provenienza:

Vigneto:	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	metá ottobre

Annata 2017:

Un anno con tante sfide. una stagione secca, la primavera portava gelo, nonché notti tropicali e periodi caldi in estate. Se é arrivata la pioggia era tantissima, in autunno poi grandine, la resa finale meno ill 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 tini di rovere per 25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique, alla fine 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	4.000 bottiglie ad marzo 2019

Analisi:

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

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: intensi aromi fruttati di mirtillo, 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, ragú di cervo, bistecca



Kornell