

STAFFES

CABERNET SAUVIGNON 2019

Prima annata 2001



Vigneto:

Zona di provenienza	Tenuta Kornell - Settequerce
Altitudine	250-320 m s.l.m..
Terreno	terreno porfido disgregato
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 2019:

Dopo un inverno abbastanza caldo segue una primavera umida e fresca e un inizio estate con piogge scarse. L'estate era calda e secca. All'inizio della vendemmia è stato poco umido per un breve periodo, ma in seguito il tempo è stato ideale. Le grandi sfide dell'anno sono state poi premiate con una buona annata.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di rovere per 25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique, alla fine 14 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	4.000 bottiglie a marzo 2020

Analisi:

Alcol	13,0 % vol.
Zuccheri residui	0,9 g/l
Acidità	5,4 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, ragù di cervo, bistecca



Kornell

WINERY KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT