

STAFFES

LAGREIN RISERVA 2020

Prima annata 2006

Vigneto:

Zona di provenienza	Kornell - Settequerce
Altitudine	270 m s.l.m..
Terreno	terreno porfido disgregato
Esposizione	sud-ovest
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Cepi/ettaro	6500 pz/ha
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	inizio ottobre

Annata 2020:

Ad aprile e maggio il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. Anche luglio è stato equilibrato all'inizio; le giornate più calde dell'estate sono arrivate verso la fine del mese. A settembre l'estate sembrava allungarsi, c'erano molte giornate con 30 gradi. Solo negli ultimi giorni un sorprendente fronte freddo ci ha portato un raffreddamento. Ottobre è stato fuori linea in termini di temperatura: mentre la maggior parte degli altri mesi è stata troppo calda, le temperature di ottobre sono state inferiori alla media.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di rovere per 18-25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	6.000 bottiglie a marzo 2021

Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	1,9 g/l
Acidità	5,48 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: intense note fruttate di ciliegia e mora, sentori floreali di prugnola e violetta, venature speziate di cioccolato fondente e liquirizia.

Sapore: vino di corpo, con una struttura cremosa, tannini vellutati e una piacevole acidità. Complesso, persistente e con un retrogusto vivace

Potenziale d'invecchiamento: 15 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C




Kornell