

STAFFES

MERLOT RISERVA 2021

Prima annata 2001

Vigneto:

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

Annata 2021:

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 25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	15.000 bottiglie a marzo 2023

Analisi:

Alcol	13,5 % vol.
Zuccheri residui	1,2 g/l
Acidità	5,4 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino scuro
Bouquet: menta secca, aromi fruttati di prugne e frutti di bosco, cioccolato, moka, grafite e un pizzico di fumo.
Sapore: corposo ed elegante con tannini morbidi, succoso con un finale stimolante
Abbinamenti: piatti a base di tartufo, funghi porcini alla griglia, arrosto di vitello, carne rossa alla griglia, ragù di cinghiale...
Potenziale d'invecchiamento: 15 anni
Temperatura di servizio: 16-18 °C




Kornell