



K O R N E L L
F L O R I A N B R I G L



Staves

Lagrein Riserva 2015

Prima annata 2006

Zona di provenienza:

Tenuta Kornell - Settequerce

Altitudine	270-320 m s.l.m.
Terreno	terreno porfido digregato e terreni arenosi di ghiaia
Esposizione	sud, sud ovest
Pendenza	0-10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6500 pz/ha
Età delle vigne	10-25 anni
Resa/ettaro	55 q.li/ha
Vendemmia	metà ottobre

Annata:

2015 é stato splendido, un anno di sole e luce come nella nostra regione ne vediamo pochi anche se tutti si desiderano un anno cosí, Ma non sono mancate le sfide come la calura e la siccità in estate e poi una fase di pioggia durante la vendemmia. Però siamo riusciti a trattarle bene. Il risultato sono vini con una grande complessità di frutta e un ottima maturazione.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di rovere per 12-18 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique e 8 mesi in botti grandi di legno, alla fine 6 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	4.000 bottiglie ad agosto 2017

Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	2,4 g/l
Acidità	6,2 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: Intenso rosso rubino con leggeri riflessi viola.

Bouquet: elegante, molto speziato e fruttato con note di cioccolato fondente, tabacco e pepe; arricchito con profumo di amarene.

Sapore: elegante e fresco, morbido integrando i tannini, fruttato, salato e succoso con una piacevole acidità; e retrogusto carezzevole ed elegante.

Abbinamenti: Ottimo con carne alla griglia e selvaggina; ideale anche servito con formaggi stagionati.

Tenuta all'invecchiamento: 10-15 anni e piú

Temperatura di servizio: 16-18 °C