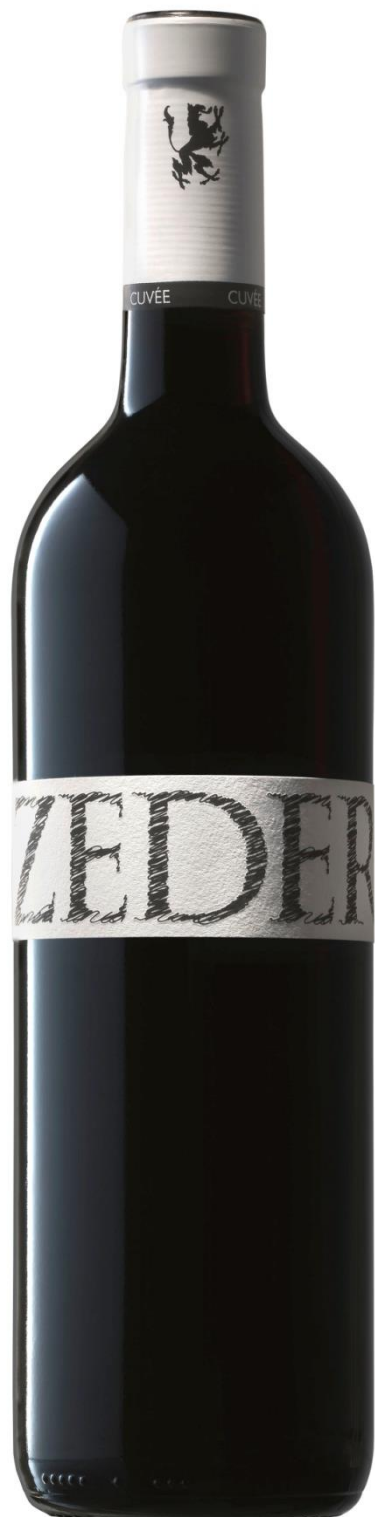




K O R N E L L
F L O R I A N B R I G L



Zeder

Merlot, Cabernet, Lagrein 2016

Prima annata 2003

Zona di provenienza:

Appiano monte

Altitudine	270 - 320 m s.l.m.
Terreno	terreni di profido disgregato
Esposizione	sud,
Pendenza	0-15 %
Sesti d'impianto	Guyot, pergola
Ceppi/ettaro	3300-6000 pz/ha
Età delle vigne	15 anni
Resa/ettaro	50 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre

Annata:

2016 é stato splendido, un'anno di sole e luce, con temperature molto alte. Annate cosí regalano frutta e maturazione straordinaria. Ma non sono neanche mancate le sfide, soprattutto la siccità e la calura in estate e poi una fase di piogge durante le vendemmie.

Vinificazione:

Fermentazione:	Macerazione in cisterne d'acciaio per 15-18 giorni
Affinamento:	6-8 mesi in botti di legno da 50 hl, affinamento in bottiglia per 2 mesi
Imbottigliamento:	20.000 bottiglie a luglio 2017

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	2,0 g/l
Acidità	5,0 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino scuro e vivace

Sentori: Speziato con pepe verde, fruttato con bacche nere, floreale con aromi di violetta, vegetale con una leggera nota di paprika verde.

Sapore: Struttura elegante e tannica, robusto e pieno con una lunga persistenza.

Abbinamenti: carne grigliata, arrostiti e formaggi stagionati

Tenuta all'ivecchiamento: 5-10 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C