

Z E D E R

CUVÉE ROT 2017

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Prima annata 2003

Vigneti

Zona di provenienza Settequerce, Terzano
Altitudine 270 m s.l.d.m.
Terreno profirico ghiaioso,
Esposizione sud-ovest
Pendenza 10 %
Sesti d'impianto Guyot
Ceppi/ettaro 6000 pz/ha
Resa/ettaro 65 q.li/ha
Vendemmia inizio ottobre

L'annata 2017:

Un anno di grandi impegni. Un periodo secco e gelate in aprile, notti tropicali e periodi di calore in estate, e di continuo un sacco di pioggia, grandine in autunno, la resa si riduce al 15% rispetto all'anno precedente, la raccolta è iniziata già il 25 agosto, 2 settimane prima dell'anno precedente, ma le differenze giorno e notte in autunno erano sufficienti. Alla fine, siamo stati in grado di ottenere una buona annata e siamo soddisfatti.

Vinificazione:

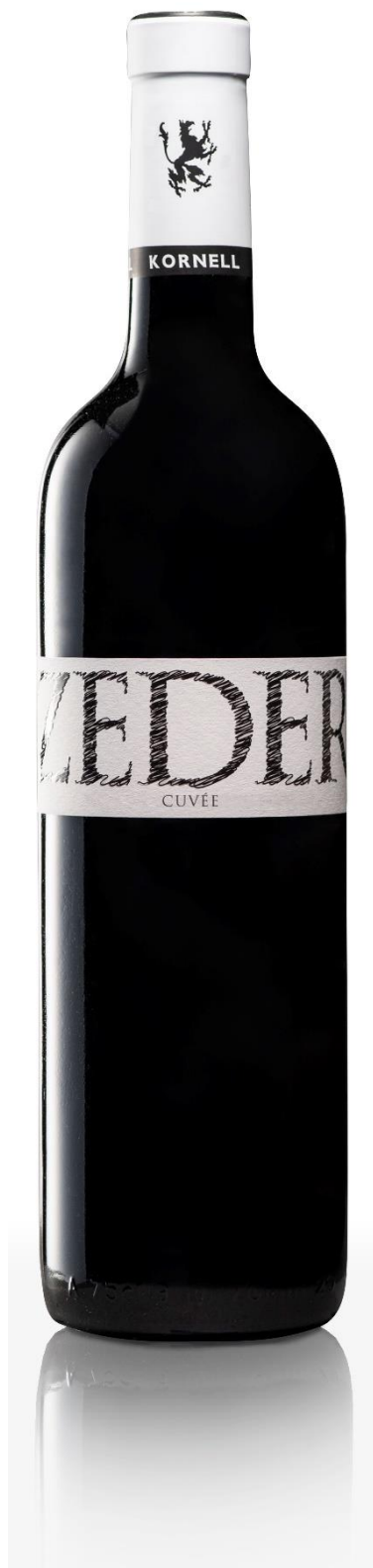
Fermentazione: fermentazione in acciaio e botti di legno
Affinamento: affinamento in botti di legno per 12 mesi
Imbottigliamento: 35.000 bottiglie a dicembre 2018

Analisi

Alcool 13 % vol.
Zuccheri residui 1,5 g/l
Acidità 6,3 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: naso elegante, con sentori fruttati di piccoli frutti rossi, ciliegie e lamponi; note balsamiche, lievi aromi di cioccolato e violetta, leggera speziatura di tabacco nel finale
Sapore: palato invitante con tannini eleganti, vivace freschezza e pienezza, ricco e di piacevole beva
Potenziale d'invecchiamento: 7 anni
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Abbinamenti: salumi, antipasti mediterranei speziati, arrostiti di carne rossa e brasati




Kornell

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