

ZEDER

CUVÉE ROSSO 2022

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Prima annata 2003

Vigneti:

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

Annata 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in acciaio e botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno per 12 mesi
Imbottigliamento:	25.000 bottiglie a maggio 2024

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	2,0 g/l
Acidità	5,8 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso

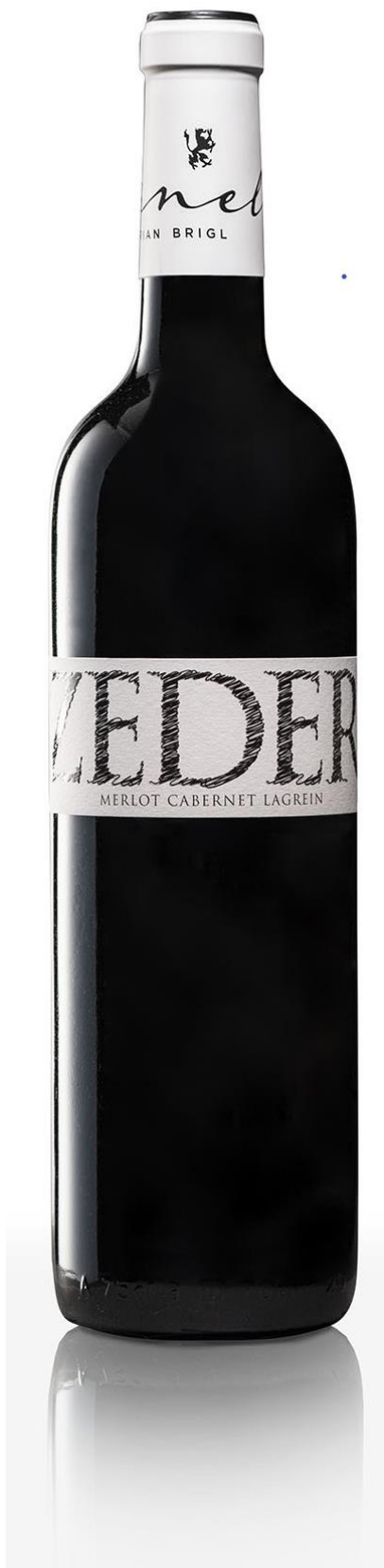
Bouquet: eleganti aromi fruttati di ciliegie e lamponi, note di spezie e cioccolato fondente

Sapore: struttura invitante, speziato, succoso e bevibile con tannini eleganti

Abbinamenti: formaggi e salumi, antipasti salati mediterranei, carni rosse arrostate e stufati ...

Potenziale d'invecchiamento: 7 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C




Kornell