

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2022

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Prima annata 2019

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce, Terzano
Altitudine	270 m s.l.d.m.
Terreno	terreni porfirici
Esposizione	sud - est
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	metà 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, metodo salasso
Affinamento:	affinamento in acciaio per 5 mesi
Imbottigliamento:	3.000 bottiglie a marzo 2023

Analisi:

Alcol	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Acidità	6,0 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosa brillante e luminoso
Aroma: bouquet fragrante, aromi di fragole e ciliegia, spezie di timo e origano, note cremose di tè verde
Sapore: fresco e fruttato, piacevole acidità, buona struttura, ottima bevuta
Abbinamenti: insalata di pasta fredda, carpaccio di manzo, pane di segale croccante con speck dell'Alto Adige
Potenziale d'invecchiamento: 3 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C




Kornell