

STAFFES

LAGREIN RISERVA 2018

Prima annata 2006

Vigneto:

Zona di provenienza	Kornell - Settequerce
Altitudine	270 m s.l.m..
Terreno	terreno porfido digregato
Esposizione	sud-ovest
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6500 pz/ha
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	inizio ottobre

Annata 2018:

L'annata è iniziata con una fioritura anticipata delle viti. 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, soprattutto ad altitudini più elevate. 2018 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di rovere per 18-25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	6.000 bottiglie a marzo 2020

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Acidità	5,7 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: intense note fruttate di ciliegia e mora, sentori floreali di prugnola e violetta, venature speziate di cioccolato fondente e liquirizia.

Sapore: vino di corpo, con una struttura cremosa, tannini vellutati e una piacevole acidità. Complesso, persistente e con un retrogusto vivace

Potenziale d'invecchiamento: 15 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: stufati, involtini di manzo, carré d'agnello, pecorino.



Kornell