

STAFFES

LAGREIN RISERVA 2020

Prima annata 2006

Vigneto:

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

Annata 2020:

Ad aprile e maggio il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. Anche luglio è stato equilibrato all'inizio; le giornate più calde dell'estate sono arrivate verso la fine del mese. A settembre l'estate sembrava allungarsi, c'erano molte giornate con 30 gradi. Solo negli ultimi giorni un sorprendente fronte freddo ci ha portato un raffreddamento. Ottobre è stato fuori linea in termini di temperatura: mentre la maggior parte degli altri mesi è stata troppo calda, le temperature di ottobre sono state inferiori alla media.

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 2022 |

Analisi:

| | |
|------------------|-------------|
| Alcool | 13,5 % vol. |
| Zuccheri residui | 1,9 g/l |
| Acidità | 5,48 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

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

Potenziale d'invecchiamento: 15 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C




Kornell