

# ZEDER

## CUVÉE ROSSO 2021

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Prima annata 2003

### Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce, Terzano
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 2021:

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 acciaio e botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno per 12 mesi
Imbottigliamento:	25.000 bottiglie a maggio 2023

### Analisi:

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

### Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso

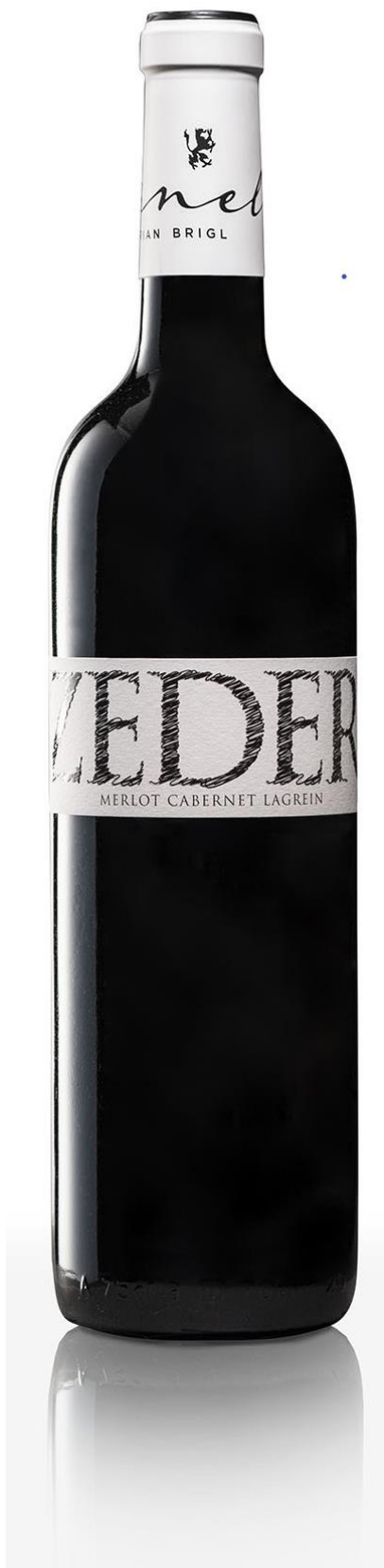
Bouquet: naso elegante, con sentori fruttati di piccoli frutti rossi, ciliegie e lamponi; note balsamiche, lievi aromi di cioccolato e violetta, leggera speziatura di tabacco nel finale

Sapore: palato invitante con tannini eleganti, vivace freschezza e pienezza, ricco e di piacevole beva

Abbinamenti: salumi, antipasti mediterranei speziati, arrostiti di carne rossa e brasati

Potenziale d'invecchiamento: 7 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C



  
*Kornell*