

STAFFES

LAGREIN RISERVA 2016

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:

2016 é stato splendido, un anno di tanto sole, con temperature molto alte. Annate cosí regalano frutta e maturazione straordinaria. Ma non sono neanche mancate le sfide, soprattutto la siccità e la caluria in estate e poi una fase di piogge durante le vendemmia.

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 2018

Analisi:

Alcool 13,5 % vol.
Zuccheri residui 1,7 g/l
Acidità 6,3 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, carrè d'agnello, Pecorino



Kornell