

STAFFES

MERLOT RISERVA 2016

Prima annata 2001



Vigneto:

Zona di provenienza	Tenuta Kornell - Settequerce
Altitudine	250-320 m s.l.m..
Terreno	terreno porfido digregato
Esposizione	sud
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 25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	12.000 bottiglie ad giugno 2018

Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	0,5 g/l
Acidità	5,5 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: aromi fruttati di prugna e frutti di bosco, note speziate di cioccolato, caffè, menta essicata, grafte e una leggera affumicatura.
Sapore: corposo e vellutato al palato, tannini morbidi, armonico e ricco con un fnale interessante
Potenziale d'invecchiamento: 15 anni
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Abbinamenti: arrosto di vitello, carne rossa alla griglia, ragù di cinghiale, piatti a base di tartufo



Kornell

WINERY KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMAS E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT