



K O R N E L L
F L O R I A N B R I G L



Staves

Merlot Riserva 2015

Prima annata 2001

Zona di provenienza:

Tenuta Kornell - Settequerce

Altitudine	270-320 m s.l.m..
Terreno	terreno porfido digregato
Esposizione	sud,
Pendenza	10-30 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Età delle vigne	10-25 anni
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre/inizio ottobre

Annata:

2015 è stato splendido, un anno di sole e luce come nella nostra regione ne vediamo pochi anche se tutti si desiderano un anno così, Ma non sono mancate le sfide come la calura e la siccità in estate e poi una fase di pioggia durante la vendemmia. Però siamo riusciti a trattarle bene. Il risultato sono vini con una grande complessità di frutta e un'ottima maturazione.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di rovere per 18-25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique e 8 mesi in botti grandi di legno, alla fine 6 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	8.000 bottiglie ad agosto 2017

Analisi:

Alcool	14 % vol.
Zuccheri residui	1,9 g/l
Acidità	5,8 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: Rosso rubino intenso.

Bouquet: aroma di prugna e lampone, lieve sentore di cioccolato e le note eleganti e speziate della frutta matura.

Sapore: Vino dalla beva facile con tannini evidenti, salato, stimolante con retrogusto leggero.

Abbinamento: Con carne grigliate, carni bianche, salumi e formaggi stagionati.

Tenuta all'invecchiamento: 10-15 anni e più

Temperatura di servizio: 16-18 °C