



KORNELL
FLORIAN BRIGL



GREIF

Lagrein 2016

Prima annata 2003

ZONA DI PROVENIENZA

Altitudine	250 m
Terreno	terreno di porfido disgregato
Esposizione	sud
Pendenza	0 %
Forma di allevamento	Pergola, Guyot
Viti per ettaro	3500-6000
Resa per ettaro	50 hl
Vendemmia	fine settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione: Macerazione in cisterne d'acciaio per 15-18 giorni
Affinamento: 6-8 mesi in botti di legno da 50 hl, affinamento in bottiglia per 2 mesi
Imbottigliamento: aprile 2017

ANALISI

Gradazione alcolica	13,5 % Vol.
Residuo zuccherino	1,5 g/l
Acidità	5,0 g/l

CARATTERISTICHE ORANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino scuro ed intenso con riflessi viola.

Bouquet: Invitante e fruttato con note di more mature, saporito con aromi di cioccolato fondente.

Sapore: Fresco, corposo, ricco di tannini nobili, è un vino di beva facile, salato con acidità gradevole e retrogusto persistente.

Abbinamenti: Con carni rosse e selvaggina, piatti alla griglia e formaggi maturi.

Temperatura ideale 16 °C