

HERCULES

HYDRA

Schiava 2021

Prima annata 2021

Vigneti

Provenienza	Kampenn - Colle (Bolzano)
Altitudine	500-600 m s.l.m.
Terreno	suoli derivatida calcare e porfido in disfacimento
Esposizione	nord
Pendenza	35 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	5000 pz/ha
Resa/ettaro	90 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre

Annata 2021:

Aprile e maggio hanno mostrato un clima primaverile stabile, con molto sole e temperature miti. Luglio è iniziato in modo equilibrato, ma verso la fine si sono registrate le giornate più calde dell'estate. A settembre sembrava che l'estate volesse prolungarsi, con molte giornate che hanno sfiorato i 30 gradi. Solo negli ultimi giorni una marcata perturbazione fredda ha portato a un raffreddamento duraturo. Ottobre, invece, ha fatto eccezione dal punto di vista termico: mentre la maggior parte degli altri mesi è stata più calda del normale, le temperature di ottobre sono risultate inferiori alla media.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione spontanea, a contatto con le bucce, con un terzo dei raspi, in anfora di terracotta
Affinamento:	un anno in anfora, un altro in barrique usate e un terzo anno in bottiglia
Imbottigliamento:	500 bottiglie e 10 magnum a gennaio 2024

Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,4 g/l
Acidità	4,7 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso e brillante

Bouquet: aromi complessi di frutti rossi, amarena e note affumicate

Sapore: potente, con tannini piacevolmente decisi. Succoso, elegante e persistente nel finale.

Abbinamenti: piatti a base di pesce, carpaccio di manzo, tartare di barbabietola, pasta "Cacio e pepe"

Potenziale d'invecchiamento: 8 - 12 anni

temperatura di servizio: 12-14 °C




Kornell