

vigna K R E S S F E L D

MERLOT RISERVA 2020

Prima annata 2013

Vigneti:

Zona di provenienza	vigna Kressfeld, Settequerce, Terzano
Altitudine	280 m s.l.m.
Terreno	terreno porfido digregato
Esposizione	sud,-ovest
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	cordone speronato
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Etá delle vigne	30 anni
Resa/ettaro	40 q.li/ha
Vendemmia	fine ottobre

Annata 2020:

Ad aprile e maggio il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. Anche luglio è stato equilibrato all'inizio; le giornate più calde dell'estate sono arrivate verso la fine del mese. A settembre l'estate sembrava allungarsi, c'erano molte giornate con 30 gradi. Solo negli ultimi giorni un sorprendente fronte freddo ci ha portato un raffreddamento. Ottobre è stato fuori linea in termini di temperatura: mentre la maggior parte degli altri mesi è stata troppo calda, le temperature di ottobre sono state inferiori alla media.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tonneau per 25 giorni
Affinamento:	maturazione per 18 mesi in barrique nuove e dopo 24 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	4.000 bottiglie a settembre 2022

Analisi:

Alcol	13,5 % Vol.
Zuccheri residui	0,6 g/l
Acidità	5,64 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: aromi complessi di prugna matura, confettura e spezie con note di cioccolato, tabacco ed eucalipto
Sapore: struttura armoniosa con molta eleganza e ricchezza vellutata, tannini raffinati e morbidi, finale sorprendentemente fresco
Abbinamenti: piatti sofisticati a base di carne, filetto di manzo Angus con salsa di peperoni, Fiorentina, bistecca di manzo...
Potenziale d'invecchiamento: 20 anni
Temperatura di servizio: 16-18 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

TENUTA KORNELL – FLORIAN BRIGL – VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO – ITALIA – WWW.KORNELL.IT