

STAFFES

CABERNET SAUVIGNON 2022

Prima annata 2001

Vigneto:

Zona di provenienza	Tenuta Kornell - Settequerce
Altitudine	250-320 m s.l.m.
Terreno	terreno porfido disgregato
Esposizione	sud-ovest
Pendenza	10-30 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6500 pz/ha
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	metà ottobre

Annata 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di rovere per 25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique, alla fine 14 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	4.000 bottiglie a marzo 2024

Analisi:

Alcol	13.5 % vol.
Zuccheri residui	0,7 g/l
Acidità	5,82 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso e brillante
Bouquet: intensi aromi fruttati di mirtilli, more e cassis, note speziate come pepe e alloro, leggeri sapori tostati.
Sapore: complesso, struttura elegante con una piacevole pienezza e tannini
Abbinamenti: primi piatti sostanziosi, carni rosse alla griglia, ragù di selvaggina...
Potenziale d'invecchiamento: 15 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