

ZEDER

CUVÉE ROSSO 2023

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Prima annata 2003

Vigneti:

Zona di provenienza	Siebeneich, Terlano; Bozen Dorf; Girsan
Altitudine	270 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso
Esposizione	sud-ovest
Pendenza	10 – 20 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	inizio ottobre

Annata 2023:

L'anno è iniziato relativamente mite e secco.

Le successive settimane primaverili sono state piovose e fresche.

Seguirono un'estate con tre ondate di calore e un'autunno d'oro.

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da condizioni climatiche estreme. Alla fine, gli sforzi e la diligenza. Nei vigneti sono stati premiati. Il nostro risultato: uve sane e di alta qualità.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in acciaio e botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno per 12 mesi
Imbottigliamento:	25.000 bottiglie a maggio 2025

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	2,0 g/l
Acidità	5,8 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso rubino intenso

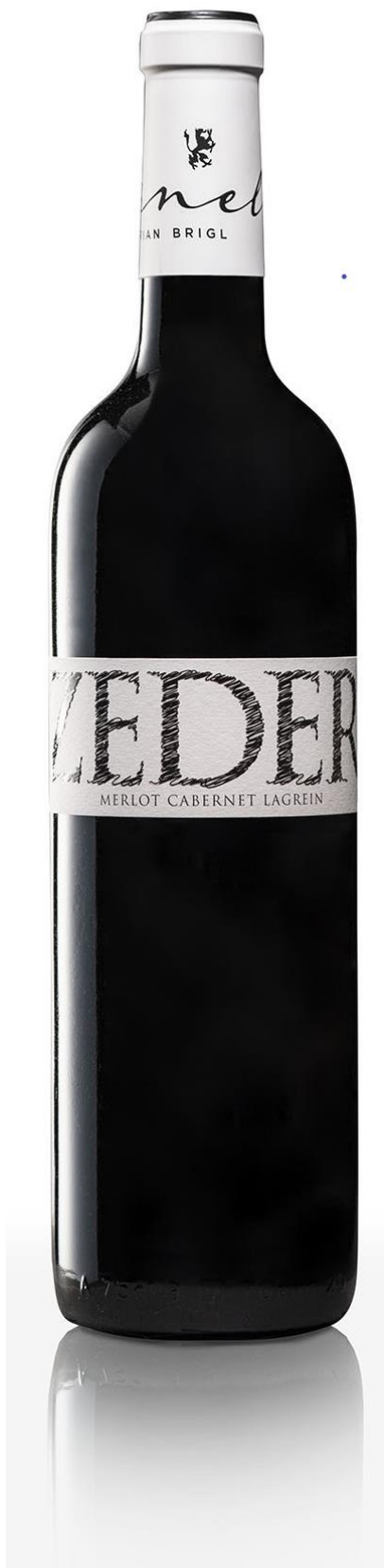
Bouquet: eleganti aromi fruttati di ciliegie e lamponi, note di spezie e cioccolato fondente

Sapore: struttura invitante, speziato, succoso e bevibile con tannini eleganti

Abbinamenti: formaggi e salumi, antipasti salati mediterranei, carni rosse arrostiti e stufati ...

Potenziale d'invecchiamento: 7 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