



MERAN
KELLEREI • CANTINA

A.A. SAUVIGNON BLANC DOC "GRAF" 2023

Un antico vitigno francese sta vivendo un grande ritorno. Introdotto in Alto Adige solo alla fine del XIX secolo, oggi copre ampie zone dei versanti orientali e occidentali lungo la Val d'Adige. Su terreni ricchi di porfido e quarzo si ottengono vini straordinari, filigranati, di eccellente mineralità, intensità e longevità.

Un vino fresco e fruttato per tutti i sensi.



LINEA:

Graf



ZONA DI COLTIVAZIONE:

Cermes, Lagundo, Marleno, Tirolo
450 - 550 m



TERRENI:

leggeri, permeabili, d'origine morenica e ardesia e gneiss



VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi vinari in inox. Segue la maturazione sui lieviti per circa 5 mesi in serbatoi vinari in inox e grandi botti di legno.



ABBINAMENTO:

asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 - 12°C



PREMIAZIONI:

2021: Mundus Vini 2022: 86/100 Points



VARIETÀ:

Sauvignon Blanc



RESA:

56 hl/ha



ETÀ DELLE VITI:

10 - 20 anni



VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo verdognolo. Nel bouquet si riconoscono sfumature di vaniglia, erbe aromatiche, sambuco e uva spina. Al palato si presenta corposo, armonico, elegante, fresco ed acidulo, con un retrogusto persistente.



INVECCHIAMENTO:

3 anni +



ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2023:

ALCOOL: 13,99 %

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 g/l

ZUCCHERO RESIDUO: 3,2 g/l