

Sauvignon 2007

Linea Graf von Meran



VINO: 100 % Sauvignon
LIVELLO DI QUALITÀ: DOC Selezione
NOME: Graf von Meran
ANNATA: 2007

PROVENIENZA: Alto Adige
VIGNETO: Merano Maia Alta, Cermes 450-550m
ETA' DELLE VITI: 12-20 anni
COLTURA: Guyot (Controspalliera) e Pergola
RESA: 55 hl/ha
CEPPI/HA: 6.000
VENDEMMIA: Inizio a metà settembre

VINIFICAZIONE:
 macerazione a freddo per 15 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox. Segue maturazione sui lieviti.

VALUTAZIONE DELL' ENOLOGO:
 Colore giallo verdognolo luminoso. Nel bouquet si riconoscono sfumature di vaniglia, erbe aromatiche, sambuco e paprica. Si presenta al palato corposo ed armonico, fresco ed acidulo e con un retrogusto persistente.

IMBOTTIGLIAMENTO: Primavera 2008
AFFIN. IN BOTTIGLIA: 2 mesi
VENDITA: Estate 2008
QUANTITÀ: 13.000 bottiglie
INVECCHIAMENTO FINO: 5-10 anni
CONSERVAZIONE: Umidità: 70-80%
 Temperatura: 10-15°C
 Stoccaggio: orizzontale
 Evitare luce diretta

ANALISI CONTENUTO:
 Alcool: 14,10 % Vol
 Acidità totale: 6,60 gr./L
 Residuo di zucchero: 5,70 gr./L
 Estratto secco: 27,40 gr./L

MERAN