



**MERAN**  
KELLEREI • CANTINA

### A.A. RIESLING "GRAF"

Questo vitigno è esigente e predilige luoghi esposti al sole e terreni aridi, in parte composti da ardesia, in zone alte sopra Merano e in Val Venosta. Solo poche uve provenienti da vigneti selezionati riescono a soddisfare gli elevati requisiti di qualità del mastro cantiniere. La produzione di questo vino secco ed esclusivo avviene in maniera molto delicata attraverso la pressatura dell'uva intera e la successiva fermentazione spontanea.

Un vino veramente imponente.



#### LINEA:

Graf



#### VARIETÀ:

Riesling



#### ZONA DI COLTIVAZIONE:

Merano, Val Venosta  
600 - 750 m



#### RESA:

45 hl/ha



#### TERRENI:

leggeri, permeabili e d'origine morenica



#### ETÀ DELLE VITI:

15 - 20 anni



#### VINIFICAZIONE:

Pressatura a grappolo intero con una fermentazione spontanea a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari in inox, senza fermentazione malolattica. Segue la maturazione sui lieviti per circa 6 mesi.



#### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo verdognolo. Aroma fruttato con note di pesca, pietra focaia ed agrumi. Il sapore è fresco, abboccato, con acidità ben strutturata e ottima persistenza.



#### ABBINAMENTO:

frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche e antipasti



#### INVECCHIAMENTO:

5 anni +



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12 - 14°C



#### ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2019:

ALCOOL: 13,5 %  
ACIDITÀ TOTALE: 6,3 g/l  
ZUCCHERO RESIDUO: 4,5 g/l