



MERAN
KELLERER - CANTINA

A.A. MERLOT-CABERNET "FESTIVAL"

In questa cuvée di grandi vini classici del Bordeaux - Merlot e Cabernet -, il gusto ricco, vellutato ed elegante del Merlot si fonde con il sapore intenso e speziato del Cabernet.

Il risultato: una vera prelibatezza per il palato.



LINEA:

Festival



ZONA DI COLTIVAZIONE:

Lana, Lagundo, Merano
300 - 400 m



ETÀ DELLE VITI:

10 - 20 anni



VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Questo vino si presenta con un colore rosso granato scuro, profumato con note di liquirizia, chicchi di caffè, cassis e ciliege. Il sapore è corposo, persistente con tannini ben strutturati e un finale morbido.



INVECCHIAMENTO:

3 anni +



ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2017:

ALCOOL: 13,5 %
ACIDITÀ TOTALE: 4,7 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,5 g/l



VARIETÀ:

Cuvée in gran parte composto da Merlot e Cabernet



TERRENI:

porosi derivati, sabbiosi a valle, alta percentuale di ghiaia in collina, leggeri e permeabili



VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica a temperatura controllata, il mosto è mosso per circa 15 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in piccole botti di rovere ed in barrique usati.



ABBINAMENTO:

selvaggina, selvaggina da piuma, agnello, classiche ricette a base di carne e formaggio duro



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°C