



MERAN
KELLERER - CANTINA

A.A. SAUVIGNON BLANC "FESTIVAL"

Il Sauvignon Blanc, tra i più antichi vitigni francesi, si è diffuso in Alto Adige oltre 100 anni fa e negli ultimi anni si è affermato negli ultimi anni come astro nascente di questo territorio. Esprime e sviluppa tutto il suo potenziale soprattutto sui ripidi pendii orientali e occidentali intorno a Merano.

Una tentazione deliziosa.



LINEA:

Festival



ZONA DI COLTIVAZIONE:

Marlengo, Cermes, Lana, Lagundo
450-600 m



ETÀ DELLE VITI:

10 - 20 anni



VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo verdognolo, luminoso. Nel bouquet si riconoscono sfumature di erbe aromatiche e ortica. Un vino elegante, generoso, con un finale persistente e un'acidità rinfrescante.



INVECCHIAMENTO:

3 anni +



ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2019:

ALCOOL: 13,0 %
ACIDITÀ TOTALE: 6,6 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,8 g/l



VARIETÀ:

Sauvignon Blanc



TERRENI:

porosi derivati, sabbiosi, argillosi, arricchiti di humus e d'origine morenica



VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi di inox. 5 mesi di maturazione sui lieviti.



ABBINAMENTO:

asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12 - 14°C