



MERAN
KELLEREI • CANTINA

A.A. MERLOT-LAGREIN "GRAF"

Questa combinazione vincente di due vini rossi affascinanti, corposi e vellutati dà vita ad una vera storia d'amore longeva e armoniosa. In barriquea i tannini maturi e le note fruttate del classico Bordeaux incontrano le sfumature speziate e floreali del Lagrein.

Alziamo i calici per brindare a questo connubio straordinario.

**LINEA:**

Graf

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

Merano, Lagundo
300 - 400 m

**TERRENI:**

leggeri, permeabili e d'origine morenica

**VINIFICAZIONE:**

La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in un tino ad imboccatura larga dove il mosto è mosso per circa 10 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique nuove ed usate oppure in piccole botti di rovere.

**ABBINAMENTO:**

selvaggina, classiche ricette a base di carne e formaggio duro

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

15 - 16°C

**VARIETÀ:**

Merlot e Lagrein

**RESA:**

46 hl/ha

**ETÀ DELLE VITI:**

10 - 20 anni

**VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:**

Colore rosso rubino scuro intenso, ha profumi tipici di bacche, vaniglia e caffè, tannini vellutati, buona persistenza.

**INVECCHIAMENTO:**

5 anni +

**ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2018:**

ALCOOL: 14,0 %
ACIDITÀ TOTALE: 5,1 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,3 g/l