MERAN
KELLEREI – CANTINA

A.A. SAUVIGNON BLANC DOC "FESTIVAL" 2025

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

VARIETÀ:
Sauvignon Blanc

ZONA DI COLTIVAZIONE:
Cermes, Lagundo, Lana, Marlengo
450-600 m

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

ETÀ DELLE VITI:
10 - 20 anni

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

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.

ABBINAMENTO:
asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra

CONSERVAZIONE DEL VINO:
Conservare le bottiglie in posizione orizzontale, al buio e a una temperatura massima di 15°C.
Umidità dell'aria: ideale tra il 50 e il 70%.
Cantina inodore poiché gli odori estranei possono alterare il vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10 - 12°C

ANALISI E VALORI NUTRIZIONALI – ANNATA 2025:
ALCOOL: 13,0 %
ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 3,0 g/l
E in 100 ml: 322kj/ 77kcal

CANTINA MERANO - Via Cantina 9 - 39020 Marlengo (BZ) - Italia - [+39] 0473 447137 - info@kellereimeran.it