Mervin

Sauvignon DOP 2014

Cantina Produttori Merano Burggräfler

Il Mervin delle Cantine Merano è un Sauvignon Dop molto elegante e frutto dei vitigni selezionati nelle eccezionali aree del Meranese, che grazie alla rigida riduzione delle quantità del raccolto ed alle ottime condizioni climatiche del territorio riesce ad essere una delle zone con la miglior produzione di vini pregiati.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Sauvignon
Denominazione	DOP
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Merano
Vitigno	Sauvignon 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Zuccheri	2,7 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Al palato è pieno, di buona stoffa e con un finale delicato e persistente
Profumo	Note di fiori di sambuco, foglie di pomodoro e uva spina
Abbinamenti	Contorni di verdura, secondi piatti di pesce, formaggi di capra
Temperatura di servizio	10° - 15° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	450 - 550 m m
Tipologia terreno	Sabbioso, argilloso
Allevamento	Guyot
Età ceppi	10 - 20 anni
Resa per ettaro	45 hl/ha
Epoca vendemmia	Inizio ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Macerazione a freddo per 15 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox
Maturazione	Maturazione sui lieviti per circa 5 mesi
Affinamento	5 mesi sulle fecce nobili