



# Meraner - Traminer Graf Doc

## Traminer Graf Doc

Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. Il bouquet è fiorito con note di rose, menta e melissa. Il sapore è armoniosamente fresco, con morbidezza ed aroma ben equilibrato e con retrogusto persistente.

### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox. Segue la maturazione sui lieviti per circa 6 mesi.

### LIVELLO QUALITA':

DOC Selezione

### VIGNETI:

Merano, Lagundo, Tirolo, Scena 450-550m

### COLTURA:

Guyot (Controspaliera)

### ANALISI CONTENUTO:

Alcool 14,00% Vol

Acidità totale 4,50 gr./L

Residuo di zucchero 4,50 gr./L

