



# *Meraner - Sauvignon Doc*

## Sauvignon Doc

Colore giallo verdognolo luminoso. Nel bouquet si riconoscono sfumatura di vaniglia, erbe aromatiche, sambuco e paprica. Si presenta al palato corposo ed armonico, fresco ed acidulo e con un retrogusto persistente.

### VINIFICAZIONE:

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

### LIVELLO DI QUALITA':

DOC Selezione

### VIGNETI:

Merano, Lagundo, Cermes, Lana, Marleno, 450 - 550 m

### COLTURA:

Guyot (Controspaliera)

### ANALISI CONTENUTO:

Alcool 13,50% Vol

Acidità totale 6,30 gr./L

Residuo di zucchero 3,60 gr./L

