

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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