



CANTINA MERANO

Merano (BZ)

La Cantina Merano, con circa 370 associati, è la cantina più grande della parte occidentale dell'Alto Adige. Una zona produttiva che, grazie a cime innevate di tremila metri d'altitudine e alla vegetazione mediterranea, presenta terreni differenti tra loro e peculiarità microclimatiche come l'area cittadina di Merano, dei Comuni circostanti e della Val Venosta, consente oppure impone alla viticoltura un ampio assortimento di vitigni. Pertanto, la gamma della Cantina Merano, variegata quanto il paesaggio della conca di Merano e della Val Venosta, offre 14 varietà di vini.



METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

NUMERO BOTTIGLIE

1.400.000

ETTARI VITATI

245

Non in vendita a:
SI / ISOLA D'ELBA
LU / MS / SP



LINEA "FESTIVAL"

Pregiati vini di Merano e dintorni a denominazione Alto Adige DOC.

GEWÜRZTRAMINER
MÜLLER THURGAU
PINOT BIANCO
SAUVIGNON BLANC
PINOT GRIGIO
CHARDONNAY
MERANESE
PINOT NERO
MERLOT-CABERNET



LINEA "VINSCHGAU"

Vini alpini di carattere della Val Venosta a denominazione Alto Adige Val Venosta DOC.

PINOT BIANCO
KERNER
SCHIAVA
PINOT NERO



LINEA "GRAF"

Eleganti vini nobili e pregiati a denominazione Alto Adige DOC.

GEWÜRZTRAMINER
MOSCATO GIALLO
KERNER
PINOT BIANCO
RIESLING
SAUVIGNON BLANC
CHARDONNAY
SCHICKENBURG MERANESE
PINOT NERO
MERLOT-LAGREIN
CABERNET RISERVA
LAGREIN



LINEA "SELEZIONE"

Vini selezionati, provenienti dalle migliori aree vitivinicole a denominazione Alto Adige DOC.

"TYROL" PINOT BIANCO
"MERVIN" SAUVIGNON BLANC
"GOLDEGG" RISERVA CHARDONNAY
"FÜRST" MERANESE
"ZENO" RISERVA PINOT NERO
"SEGEN" RISERVA LAGREIN
"FREIHERR" RISERVA MERLOT



"V YEARS" PINOT BIANCO GRAN RISERVA ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Pinot Bianco

Vinificazione e affinamento

Bouquet unico e sorprendente con sentori di erbe e frutta secca. Pressatura delicata a grappolo intero con sedimentazione naturale a freddo. Fermentazione e affinamento lento in botti grandi di rovere e serbatoi d'acciaio per 12 mesi. Assemblaggio e maturazione per 5 anni sui lieviti finali. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Produzione

Limitata

Tappo

Sughero



"SISSI" PASSITO ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale e' fatto

Moscato Giallo Passito

Vinificazione e affinamento

Colore giallo ricco d'oro con riflessi muschiati, profumo ricco di agrumi, petali di rosa, albicocca e vaniglia, sapore dolce, denso e persistente.

Le uve raccolte a mano sono messe in piccole cassette di legno ad asciugare per circa 5 mesi. Fermentazione alcolica e successivo affinamento sui lieviti per 12 mesi in barrique.

Produzione

Limitata

Tappo

Sughero



"RISERVA 36" BRUT ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale e' fatto

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Spumatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in bottiglia per almeno 36 mesi sui lieviti.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo