



TENUTA

ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC AGLAIA

Finemente aromatico, fresco, minerale, fruttato, floreale di medio peso, armonico, fresco, vivace, secco; si abbina perfettamente ad antipasti, crostacei, piatti a base di asparagi e vitello tonnato

Varietà d'uva

Sauvignon Blanc

Posizione - località

Merano - Maia Alta

Altitudine vigneti

380 m s.l.m.

Tipo di terreno

Argilloso sabbioso

Sistema d'impianto

Guyot

Densità di piante/ha

7.200

Resa per ettaro

85 qt

Trasformazione delle uve

Pigatura dell'uva intera con leggera macerazione a freddo

Affinamento

80% acciaio, 20% botte di legno di circa 40 hl

Fermentazione alcolica

10 giorni in acciaio a temperatura controllata

Acidità totale

7g / lt

Zuccheri residui

2,5g / lt