Rametz

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

Azienda vitivinicola Rametz Srl | Via Labers 4 | 39012 Merano | T. +39 0473 211 011
info@rametz.com | www.rametz.com