



WEINGUT

SÜDTIROLER SAUVIGNON DOC AGLAIA

Fein aromatisch, frisch, mineralisch, fruchtig, blumig, mittelgewichtig, harmonisch, frisch, lebendig, trocken; passt perfekt zu Vorspeisen, Schalen- und Krustentiere, Spargelgerichte und Vitello tonnato

Traubensorte

Sauvignon Blanc

Lage Weinberge

Meran - Obermais

Höhe Weinberge

380 m ü.d.M.

Bodenbeschaffenheit

Sandiger Lehmboden

Erziehungssystem

Drahtramen (Guyot)

Pflanzendichte

7.200

Ertrag pro ha

85 dz

Verarbeitung Trauben

Ganztraubenpressung mit leichter Kaltmazeration

Ausbau / Lagerung

80% Edelstahl, 20% Holzfass zu ca. 40 hl

Alkoholische Gärung

10 Tage im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur

Säuregehalt

7g / lt

Restzucker

2,5g / lt