

LINEA
CLASSICA

ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER 2019

Fresca, ripida e baciata dal sole: queste le condizioni ideali per una vigna di Sylvaner. E proprio queste caratteristiche offre la Val d'Isarco, dove questa varietà d'origine austriaca è in grado di generare un vino estremamente espressivo. Il Sylvaner è un vino concentrato, fruttato, corposo e di fine mineralità. Rispecchia fedelmente il terroir della Valle Isarco e coniuga i toni terrosi con aromi delicati e fruttati oltre che con un'adeguata acidità. Predilige essere bevuto giovane.



giallo chiaro



profuma gentilmente
di mela e pesca



carattere fine,
bilanciato, partenza
piacevole



VARIETÀ:

Sylvaner

ETÀ:

da 5 a 35 anni

VIGNETI:

Località: diversi vigneti intorno a Chiusa (600-700 m)

Esposizione: sud-ovest

Terreni: alluvionali con presenza di scisti

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 7,0 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZI:

8 a 10 Gradi

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Questo semplice vino estivo è perfetto come aperitivo servito al fresco e si accompagna ad antipasti e piatti di pesce o raffinate specialità mediterranee come gli „spaghetti al limone con le vongole“.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

1 a 2 anni