



Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC

Giacitura:

810 m s.l.m.; pendio esposto a sud, situato sotto il paese di Fiè allo Sciliar, terreno sabbioso ghiaioso con una buona permeabilità all'acqua e forti variazioni di temperatura tra giorno e notte;

Sistema di allevamento: Guyot 7.300 viti/ha

Rendimento: 60 hl/ha

Vinificazione:

La vendemmia manuale delle uve sylvaner si svolge a fine settembre, inizio ottobre. Il primo passo nell'elaborazione è la delicata pressatura dell'uva intera. Il mosto d'uva che ne deriva viene chiarificato naturalmente e in seguito fermentato in serbatoi di acciaio a una temperatura controllata. La maturazione del vino giovane dura 6 mesi e avviene sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento del vino pronto a maggio.

Descrizione del vino:

Di un colore lieve giallo paglierino, con un profumo che ricorda le pesche fresche, le albicocche e i fiori selvatici secchi. Al palato, questo vino convince grazie alla sua struttura succosa con tanti aromi, all'acidità piacevole, alla buona mineralità e al finale lungo.

Abbinato a:

Vino ideale per un aperitivo o per accompagnare piatti di pasta, di pesce e carne bianca.

Periodo di conservazione: 5 anni

Temperatura di servizio: 10 -12 °C