

Alto Adige Valle d'Isarco Sylvaner DOC



La Valle d'Isarco tra Bolzano e Bressanone probabilmente è la zona di eccellenza per i vini bianchi dell'Alto Adige. Sui pendii ben soleggiati e spesso ripidi alto sopra l'impressionante burrone del fiume Isarco, le notti sono fresche anche in piena estate, e questo fa sì che l'acidità si conservi ad un alto livello e che si sviluppino dei favolosi note profumatiche.

Si forma un vino bianco fresco e fruttato, con note di agrumi e erbe di montagna, ideale per la combinazione con antipasti leggeri, asparagi, zuppa di vino e pesce lesso o fritto. Un Sylvaner è comunque sempre un buon aperitivo.

Anche il Sylvaner dovrebbe essere consumato abbastanza giovane, non conviene conservarlo oltre 2 anni. La temperatura di servizio ottimale è attorno ai 10 – 12 °C.

Bottiglie prodotte: 8.000
Sistema di allevamento: Pergola/Guyot
Terreno: sabbioso - ghiaioso
Resa: 7000 l/ha
Varietà: Sylvaner (100 %)
Vinificazione: Acciaio
Acidità: 6,1 g/l
Zuccheri residui: 1,9 g/l
Grado alcolico: 13,1 % vol