

LINEA  
CLASSICA

## ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER 2020

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:

fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

### VINIFICAZIONE:

fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

### RESA:

70 hl/ha

### DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,0 %

Acidità: 6,2 gr/lit

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

### 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:

3 a 4 anni

