ACQUISTATO IL .....

Alto Adige Sylvaner Aristos DOC 2016



Classe ed eleganza da una terra vocata

La Valle Isarco si sta facendo conoscere per i suoi vini bianchi, e noi di Svinando quando c'è da parlare di territori in ascesa ci siamo sempre! Partiamo allora alla scoperta di questa valle altoatesina con il vitigno più particolare dell'intero arco alpino, il Sylvaner. L'interpretazione di Cantina Produttori Valle Isarco (Eisacktaler Kellerei in tedesco) colpisce per il suo profumo agrumato, fresco, accompagnato da una bocca molto snella, beverina, dal buon equilibrio acido.

Le uve selezionate per la produzione del Sylvaner Aristos provengono dai vigneti soleggiati che circondano il monastero di Sabiona, l'"Acropoli del Tirolo", che veglia imponente e immoto, dall'alto di una rupe, sul comune di Chiusa, dove ha sede la Cantina Produttori Valle Isarco. Fondata nel 1961, nel 1978 ha lasciato la sede storica presso il Maso Reinthalerhof per trasferirsi nei nuovi locali aziendali, a cui si è aggiunto nel 2005 un nuovo stabilimento produttivo. La tradizione enologica della Valle Isarco ha origini antichissime, come dimostra il ritrovamento di manufatti destinati alla produzione di vino che risalgono al 500 a.C. I terreni morbidi e ben ventilati, il clima asciutto, le giornate soleggiate tipiche del periodo di maturazione delle uve, e la forte escursione termica tra giorno e notte, rendono la zona particolarmente adatta alla creazione di vini bianchi di grande qualità, ed è in questa direzione che la Cantina ha orientato la sua produzione. Vini profumati, minerali, eleganti e di grande carattere. Aristos è la linea di punta della Cantina. I requisiti di eccellenza vengono definiti già in vigna, dove un'attenta selezione delle uve e le rese basse assicurano la massima qualità, che si traduce in vini che sono garanzia di tipicità, grande struttura ed eleganza.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con parti sabbiose e argillose di periodo interglaciale
Esposizione	SudOvest, 550 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Sylvaner 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro due anni
Abbinamento	Antipasti, piatti di pesce, carni bianche, ottimo anche come aperitivo
Vinificazione	Vinificazione in bianco. Macerazione per 5 ore, pressatura, fermentazione in acciaio per circa 10 giorni. Maturazione 50% in acciaio, 50% in botte grande di rovere
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso sensazioni fresche fruttate con piacevoli accenni agrumati; in bocca un superbo equilibrio tra corpo e acidità, fresca e pimpante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821