



ACQUISTATO IL .....

Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC

2013

## Sylvaner: lo assaggi, e non lo molli più



Svinando

Icona della Valle Isarco, il sylvaner ha trovato qui il luogo per esprimersi al meglio. Nel resto d'Europa (Alsazia, Germania e Austria) viene considerato meno di altri vitigni, ma in Valle Isarco i viticoltori e i tecnici della cantina hanno saputo tirarne fuori il vero carattere. Ecco allora esprimere la leggera aromaticità, i fiori bianchi, e quell'innata freschezza che si respira tra le cime della valle.

Il monastero di Sabiona, l'"Acropoli del Tirolo", sorge su una rupe da cui veglia, imponente e immoto, sul comune di Chiusa.

Qui 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 leggeri e ghiaiosi, ricchi di minerali, 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 coltivazione di uve bianche, la "specialità" dei viticoltori della Valle. Da queste uve nascono i vini bianchi di Cantina Produttori Valle Isarco: tipici, eleganti e di grande personalità, come questo Sylvaner 2013 che colpisce per la sua espressività, giocata su leggeri toni floreali e fruttati per un assaggio fresco e gradevole, adatto ad accompagnare i piatti più delicati o anche come aperitivo.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Disgregato ghiaioso
<b>Esposizione</b>	SudOvest, 4-700 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Pergola o Guyot
<b>Densità imp.</b>	7.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Alto Adige
<b>Uve</b>	Sylvaner 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	10°
<b>Quando Berlo</b>	Piacevole per tutto il prossimo anno

**Abbinamento** Antipasti, piatti di pesce, carni bianche, ottimo anche come aperitivo

**Vinificazione** Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox

**Sensazioni** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; naso espressivo, leggermente aromatico, con note di fiori bianchi e frutta gialla (pesca e albicocca); in bocca è fruttato, dolce in ingresso e morbido nel finale

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821