ACQUISTATO IL .....

"Sabiona" Sylvaner Alto Adige DOC 2020 2020

La Vigna

Terreno	terreni alluvionali pietrosi contenenti diorite, magri, ricchi di scheletro e poco profondi
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Sylvaner
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione in Tonneaux, nessuna fermentazione malolattica. Segue una maturazione di 15 mesi sulle fecce nobili in Tonneaux. Successivo affinamento di 9 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore: da verde a giallo chiaro. Profumo: aroma di mela e pera, speziato, note di erbe. Sapore: di notevole struttura, retrogusto pieno e persistente, con un piacevole gioco di acidità

Fresco, minerale e complesso

Sabiona Sylvaner nasce nel cuore della Valle Isarco, una delle aree vitivinicole più suggestive e meridionali dell'Alto Adige. Questo territorio si distingue per le sue caratteristiche uniche: i vigneti si trovano su pendii ripidi e soleggiati, tra i 400 e i 900 metri di altitudine, mentre il clima è alpino e beneficia di forti escursioni termiche. I terreni alluvionali di questa zona, inoltre, ricchi di diorite e scheletro, donano alle uve mineralità e complessità. l Sylvaner, varietà coltivata in Valle Isarco da oltre un secolo, si è adattato perfettamente a queste condizioni pedoclimatiche. Si esprime al meglio in ambienti freschi e su terreni magri, dove riesce a sviluppare aromi complessi e un'acidità vibrante. Dopo una raccolta manuale e una delicata pigiatura, le uve restano in contatto con le bucce per un breve periodo, favorendo l'estrazione di aromi. La fermentazione avviene in tonneaux, seguita da 15 mesi di maturazione sulle fecce nobili. Non viene invece effettuata la fermentazione malolattica, mantenendo così una freschezza vibrante. Infine, il vino riposa per ulteriori 9 mesi in bottiglia, raggiungendo perfetta armonia. Nel calice si presenta di un colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. Al naso rivela un bouquet che spazia da note di mela verde e pera a sfumature di erbe aromatiche e spezie delicate. In bocca rivela invece una struttura importante e un piacevole retrogusto lungo e persistente. Buono l'equilibrio tra mineralità e frutto. Da provare con piatti a base di pesce, come la trota alpina o i carpacci di pesce bianco. Ideale anche con primi piatti leggeri, risotti alle erbe o verdure grigliate. Per gli appassionati della tradizione altoatesina, da provare con i canederli agli spinaci.

Nonostante la Valle Isarco vanti un'antichissima tradizione enologica, la bella cantina sociale fu fondata solo nel 1961, da 24 famiglie. Cantina Valle Isarco è la più giovane cooperativa vinicola dell'Alto Adige e oggi, dopo oltre 60 anni di vita, può contare sul lavoro di ben 135 soci che coltivano in complesso 150 ettari di vigneti, suddivisi in 11 comuni che vanno da Bolzano fino a Sud di Bressanone. La Valle Isarco offre uno dei paesaggi naturali più suggestivi dell'Alto Adige, caratterizzato da maestose montagne, antichi masi, castelli, monasteri e villaggi, magnifici castagneti e soprattutto vigneti terrazzati, con i loro ordinati muriccioli in pietra. Qui i vignaioli svolgono un lavoro "eroico", abituati come sono a prendersi cura di terreni prevalentemente scoscesi, con piante che crescono fino ai 950 metri di altezza. Vigneti spesso di minuscole dimensioni ma altrettanto spesso caratterizzati da condizioni uniche, di suolo e clima. Il particolare microclima di questa zona, caratterizzato da calde giornate estive e rigide notti nel periodo della vendemmia, assicura la produzione di vini freschi, fruttati e ricchi di contenuto minerale. Complessivamente la produzione annua della Cantina Valle Isarco è di circa 950mila bottiglie, suddivise tra ben 14 varietà, di cui 10 bianche e 4 rosse. In complesso le etichette sono 28, comprese alcune edizioni speciali molto interessanti. La vocazione "bianchista" della cantina si esprime al meglio grazie ai buoni vitigni locali, come il Kerner, il Sylvaner, il Grüner Veltliner, il Gewürztraminer e ovviamente il Müller Thurgau.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821