



ACQUISTATO IL

"Liebrain" Silvaner Alto Adige DOC 2024

2024

Piacevolmente aromatico



Svinando

La Vigna

Terreno

Terreni di disaggregazione del porfido. Caratterizzato da elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Alto Adige

Uve

100% Silvaner

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantenere la freschezza del vino

Sensazioni

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Bouquet: fruttato di melone, pesca e mela verde. Sapore: fruttato, secco, fresco e piacevolmente aromatico

Proviene dalla Valle Isarco, una delle zone più vocate dell'Alto Adige per la produzione di vini bianchi. L'Alto Adige DOC Silvaner Liebrain è il risultato di un equilibrio perfetto tra territorio, vitigno e tecniche di vinificazione moderne. La Valle Isarco è caratterizzata da un'estrema varietà climatica e da terreni unici. I vigneti da cui nasce il Silvaner Liebrain si trovano a 600 metri sul livello del mare, su terreni derivati dalla disaggregazione del porfido. Questo tipo di terreno è particolarmente ricco di minerali e garantisce una straordinaria freschezza e vivacità al vino. L'elevata escursione termica tra il giorno e la notte, poi, dovuta alla vicinanza delle montagne e alla costante ventilazione, contribuisce a preservare gli aromi primari dell'uva e a donare al vino un profilo aromatico ben definito. Il Silvaner è un vitigno storico, che ha trovato nelle zone montane dell'Alto Adige un habitat ideale. Originario dell'Europa centrale, è apprezzato per la capacità di esprimere le caratteristiche del suolo e del clima. In questo vino, il Silvaner si presenta con un profilo fresco, elegante e piacevolmente aromatico. Alla vista, Liebrain si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e riflessi verdognoli che richiamano la sua giovane vivacità. Al naso, il bouquet è fruttato, con note di melone, pesca e mela verde. In bocca è piacevolmente secco, fresco e aromatico, con un finale equilibrato e rinfrescante. E' perfetto come aperitivo, grazie alla sua freschezza e bevibilità, ma si abbina bene anche a carpacci, molluschi e crostacei, oltre a formaggi freschi e piatti vegetariani leggeri.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

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