

Svinando S

ACQUISTATO IL

Sylvaner Alto Adige Valle d'Isarco DOC 2024

2024





Sylvaner è quasi una scelta obbligata. Prodotto dalla cantina Hans Rottensteiner nel cuore dell'Alto Adige, questo bianco nasce da una lavorazione accurata delle uve raccolte a piena maturità sulle pendici alpine. Tutto è fatto nel pieno rispetto del frutto originale e delle caratteristiche del varietale. Pigiatura soft e fermentazione cauta a una temperatura di circa 20 gradi, il vino viene lavorato esclusivamente in acciaio per non stravolgere il quadro aromatico dell'uva. Nel bicchiere si presenta quindi di un bel colore giallo paglierino. Al naso è intenso ed elegante, con un bel bouquet che spazia dalle note fruttate di mela e pera, fino alla pesca e gli agrumi. In bocca è fresco e piacevolmente sapido. Un vino perfetto sia come aperitivo in città che come compagno di una merenda in alta quota.

Per chi è alla ricerca di un fresco vino bianco di montagna, questo

Non importa che il nome sia di chiare origini tedesche. La cantina Hans Rottensteiner è Altoatesina al 100%, profondamente legata al suo territorio fin dalla sua fondazione nel lontano 1530. Azienda familiare, alla guida della cantina si sono ormai succeduti diverse generazioni di viticoltori. Oggi è Hannes a ricoprire il ruolo di enologo, lasciando che il padre Anton si occupi della vigna. La tenuta si trova vicino a Bolzano, in un fondovalle alpino di grande suggestione. Filari di uva, alberi da frutto e antichi masi. La famiglia Rottensteiner coltiva prevalentemente uve autoctone, come Schiava e Lagrein. Quasi dieci ettari di proprieà, non pochi per la zona, condotti con passione e nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, a cui si affiancano altri 75 di conferitori locali di fiducia. E se le uve sono di prima qualità, in cantina le più moderne tecnologie enologiche, fanno il resto. I vini della bella azienda Altoatesina sono qui da provare.

La Vigna

Terreno Sabbioso - ghiaioso

Esposizione 630-670m s.l.m., sud-ovest

Allevamento Guyot

Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo
Provenienza Trentino - Alto Adige

Uve 100% Sylvaner

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 2 anni

Abbinamento Asparagi

Vinificazione Dopo una cauta fermentazione a temperatura controllata di 20°C il Sylvaner matura in serbatoi di acciaio, per conservare

la sua frutta e freschezza.

Sensazioni Si forma un vino bianco fresco e fruttato, con note di agrumi e erbe di montagna.