ACQUISTATO IL .....

Sylvaner Alto Adige Valle d'Isarco DOC 2025 2025



Un bianco fresco come l'aria di montagna

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

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.	

Il 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.

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