ACQUISTATO IL .....

"Aristos" Sylvaner Alto Adige DOC 2024 2024



Bianco elegante con intriganti note minerali

Le uve selezionate per la produzione di questo prestigioso vino provengono dai vigneti soleggiati che circondano il monastero di Sabiona, definito come l'Acropoli del Tirolo. Anche in questo caso siamo a oltre 550 metri sul livello del mare, dove il clima è decisamente fresco e il sole riscalda con i suoi raggi le uve che maturano lentamente in vigneti ottimamente esposti. Il Sylvaner, vitigno di origini tedesche, ha caratteristiche comuni al Riesling, pur essendo meno popolare di quest'ultimo. Vitigno molto resistente alle gelate, garantisce ai produttori ottime rese ogni anno. Cantina Valle Isarco ne ricava una versione particolarmente interessante, grazie alla accurata lavorazione in cantina. Si parte con una pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce. Segue poi la fase di fermentazione a temperatura controllata che avviene per metà in grandi botti di legno di acacia e per metà in serbatoi in acciaio inox. Prima di essere imbottigliato, poi, il vino resta per circa 7 mesi in contatto sulle sue fecce nobili. Nasce così un bianco caratterizzato da un bel colore giallo chiaro con dei riflessi verdognoli che indicano chiaramente la sua natura fresca. Fruttato, con sentori di pesca e mela verde, ha un naso estremamente elegante con note minerali in bella evidenza. In bocca rivela però un buon corpo, con toni freschi marcatamente vivaci e un bel finale persistente. Buono fin da subito, è un vino che esprime il meglio di sé nei primi anni di vita. Perfetto come aperitivo, è il bianco da proporre per accompagnare piatti a base di pesce. Ottimo anche con i formaggi non troppo stagionati.

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.

La Vigna

Terreno	terreni alluvionali ghiaiosi contenenti diorite, poco profondi e ricchi di scheletro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Sylvaner
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione a temperatura controllata per metà in grandi botti di legno di acacia e metà in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica, 7 mesi di maturazione sulle fecce nobile
Sensazioni	robusto, con toni aciduli marcatamente vivaci, finale persistente

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