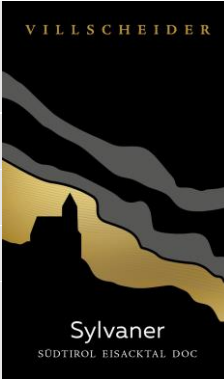


NOME	<i>Sylvaner</i>	
DENOMINAZIONE	Sylvaner DOC Alto Adige Valle Isarco Bianco	
ANNO	2022	
UVE:	Sylvaner	
VIGNETO DI PROVENIENZA:	superficie 0,6 ha impianto 1,6 x 0,8 altitudine 700 m/slm 6000 ceppi/Ha esposizione sud (ripido)	
ALLEVAMENTO:	spaliera	
ANNO DI IMPIANTO:	1978 / 2015	
RESA PER ETTARO:	ca.60 q/Ha	
TERRENO:	pietroso, poco calcareo, magro, permeabile	
VENDEMMIA:	03.10.2022	
VINIFICAZIONE:	03.10.2022	
FERMENTAZIONE:	In acciaio, 20% in legno	
MATURAZIONE:	6 mesi in acciaio, 20% in legno	
GRADO ALCOLICO:	14% vol	
ACIDITÀ TOTALE	6,3 g/L	
ESTRATTO SECCO TOTALE	20,2 g/L	
ZUCCHERI RIDUTTORI	1,8 g/L	
CARATTERISTICHE	vino bianco fresco, elegante e robusto	
COLORE	da giallo paglierino a verdognolo	
PROFUMO	sentori di mela e pera matura, fiori di fieno	
SAPORE	mineralico, secco, fruttato, acidità dinamica	
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	con affettati, primi piatti leggeri, zuppe, asparagi, pesce, pollame	
CHIUSURA	tappo a vite (stelvin lux)	