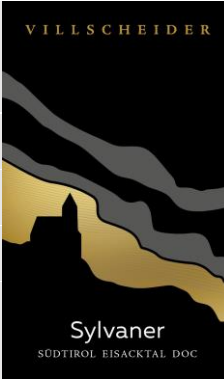


<b>NOME</b>	<i>Sylvaner</i>	
<b>DENOMINAZIONE</b>	Sylvaner DOC Alto Adige Valle Isarco <b>Bianco</b>	
<b>ANNO</b>	<b>2024</b>	
<b>UVE:</b>	Sylvaner	
<b>VIGNETO DI PROVENIENZA:</b>	superficie 0,6 ha impianto 1,6 x 0,8 altitudine 700 m/slm 6000 ceppi/Ha esposizione sud (ripido)	
<b>ALLEVAMENTO:</b>	spaliera	
<b>ANNO DI IMPIANTO:</b>	1978 / 2015	
<b>RESA PER ETTARO:</b>	ca.80 q/Ha	
<b>TERRENO:</b>	pietroso, poco calcareo, magro, permeabile	
<b>VENDEMMIA:</b>	01.10.2024	
<b>VINIFICAZIONE:</b>	01.10.2024	
<b>FERMENTAZIONE:</b>	In acciaio, 20% in legno	
<b>MATURAZIONE:</b>	7 mesi in acciaio, 20% in legno	
<b>GRADO ALCOLICO:</b>	13,5% vol	
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,1 g/L	
<b>ESTRATTO SECCO TOTALE</b>	20,3 g/L	
<b>ZUCCHERI RIDUTTORI</b>	2,8 g/L	
<b>CARATTERISTICHE</b>	vino bianco fresco, elegante e robusto	
<b>COLORE</b>	da giallo paglierino a verdognolo	
<b>PROFUMO</b>	sentori di mela e pera matura, fiori di fieno	
<b>SAPORE</b>	mineralico, secco, fruttato, acidità dinamica	
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	con affettati, primi piatti leggeri, zuppe, asparagi, pesce, pollame	
<b>CHIUSURA</b>	tappo a vite (stelvin lux)	