

Sylvaner

Alto Adige Valle Isarco DOC



Annata 2018

Vitigno Sylvaner

Posizione A sud di Bressanone. Vitigni rivolti verso sud-est ed in parte verso sud-ovest ad un'altitudine tra i 550 e i 750 metri.

Clima Microclima caldo durante il processo di maturazione dell'uva, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Terreno Terreno di tipo pietroso contenente scisto, fillite quarzo ed una piccola quantità di argilla

Sistema di coltivazione Guyot con 7000 fino a 8000 vigne per ettaro

Periodo di vendemmia da fine settembre ad inizio ottobre

Resa tra i 7000 fino ai 7500 kg per ettaro

Età degli impianti fino a 26 anni

Vinificazione preparazione e pressatura riguardosa, fermentazione e affinamento sui lieviti fini, in recipienti di acciaio inossidabile e grandi botti di acacia, senza una fermentazione malolattica

Imbottigliamento fine aprile, con invecchiamento in bottiglia di due mesi

Invecchiamento lungo

Descrizione colore giallo con riflessi verdognoli, profumo di mela e pera, freschezza salina, corposo con un retrogusto forte

Valori analitici

Gradazione alcolica 14.0% Vol. Acidità 6.0 g/l

Zuccheri residui 3.2 g/l