

# Sylvaner

## Alto Adige Valle Isarco DOC



**Annata** 2019

**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 a metà di 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** inizio maggio, con invecchiamento in bottiglia di due mesi

**Invecchiamento** lungo

**Descrizione** colore giallo con riflessi verdognoli, profumo di frutta esotica, corposo con un retrogusto salino e duraturo

**Valori analitici**

Gradazione alcolica 13.5% Vol. Acidità 6.2 g/l

Zuccheri residui 6.0 g/l