



ALTO ADIGE
SILVANER
DOC 2009

Uve
Silvaner

VINO

Colore

giallo paglierino carico

Odore

erbe aromatiche con un po' di camomilla e fieno essiccato, fiori freschi di campo, arnica e dente di leone

Sapore

struttura piena e buona, leggermente alcolico con un piacevole livello di acidità, invitante e gradevole, snellezza di beva, retrogusto caldo

Vigneti

Bolzano, 550 metri sul livello del mare terreni disgregati sabbiosi e ghiaiosi con esposizione sud-est / potatura Gujot

Vinificazione

fermentazione del mosto in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata di 19°C per una settimana affinamento in botti d'acciaio inossidabile

Abbinamenti

con antipasti saporiti, varie ricette di pesce, soprattutto prosciutto arrosto e cotto, varietà di formaggi stagionati ...

Temperatura di servizio: 12-14°C

Conservabilità: entro 3 anni

Gradazione alcolica: 13,50 % Vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri residui: 3,50 g/l