



Questo vitigno, con tutta probabilità originario della Germania, è stato introdotto in Alto Adige intorno al 1900. Oggi viene coltivato prevalentemente in Valle Isarco. Il Sylvaner predilige i pendii non troppo in quota, ben ventilati e soleggiati della media Valle Isarco. I terreni disgregati e ghiaiosi conferiscono al vino la sua ineguagliabile eleganza che sebbene richiami gli omonimi d'oltralpe, riflette pur sempre l'inconfondibile tipicità dei vini della Valle Isarco.

Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC 2009

CANTINA VALLE ISARCO
Loc. Coste 50, 39043 Chiusa - Alto Adige/Italia
P +39 0472 847 553 – F +39 0472 847 521
info@cantinavalleisarco.it – www.cantinavalleisarco.it

VITIGNO Sylvaner

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola o Guyot
RESA MEDIA 90 q/ha

ALCOL 13,5 % vol
ACIDITÀ 5,6g/l
ESTRATTO SECCO 21,4 g/l
ZUCCHERO RESIDUO 2,9 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1961
PRODUZIONE MEDIA ANNUA 150.000 bottiglie
TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 2–3 anni

ZONA DI PRODUZIONE Bressanone, Chiusa, Velturno, Varna, Renon, Barbiano, Laion, Fié, Castelrotto, Funes, Villandro

ALTIMETRIA 400–700 m, pendii esposti a sud-est
VENDEMMIA fine settembre–metà ottobre, manuale

CARATTERISTICHE vino bianco gradevolmente fresco, con corpo armonioso

COLORE da giallo chiaro a verdognolo
PROFUMO delicato, caratteristico, fruttato con sentori di pesca, mela e albicocca

SAPORE secco, fruttato, aromatico
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10–12 °C

ABBINAMENTI antipasti leggeri, asparagi, zuppa di vino, pesce (bollito o alla griglia); ideale come aperitivo