



In Alto Adige il Veltliner, vitigno originario dell'Austria, viene coltivato quasi esclusivamente in Valle Isarco. Data la quasi totale scomparsa dell'originario "Frühroter Veltliner", oggi si coltiva pressoché esclusivamente il Veltliner Verde. Questo vitigno predilige i terreni più profondi, fertili e caldi che trasmettono al vino quelle caratteristiche che lo rendono una vera rarità nel panorama enologico dell'Alto Adige.

Alto Adige Valle Isarco Veltliner 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 Veltliner; 90% Veltliner Verde,

10% Frühroter Veltliner

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola o Guyot

RESA MEDIA 90 q/ha

ALCOL 13,5 % vol

ACIDITÀ 5,5 g/l

ESTRATTO SECCO 21,7 g/l

ZUCCHERO RESIDUO 2,8 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1961

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 60.000 bottiglie

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 2–3 anni

ZONA DI PRODUZIONE Bressanone, Chiusa,

Velturino, Varna, Renon, Fié, Villandro

ALTIMETRIA 400–600 m, pendii esposti a sud-est

VENDEMMIA metà settembre–metà ottobre, manuale

CARATTERISTICHE vino bianco dal sapore

fruttato, gradevolmente speziato

COLORE da verdognolo a giallo chiaro

PROFUMO delicato, con piacevoli sensazioni floreali

SAPORE secco, speziato, fruttato, fresco

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10–12 °C

ABBINAMENTI formaggi molli, antipasti a base di pesce,

fricassée di carni bianche, pesce bollito o alla griglia