



DOMINIUS



Dominius bianco 2004

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

Cuvée composta per l'80% da Sylvaner, 15% Pinot Grigio e 5% Veltliner Verde. Le uve provengono dalle migliori zone di produzione della Valle Isarco. Il mosto viene fatto fermentare in barrique, affinato per 10 mesi e quindi imbottigliato. Dopo un'accurata maturazione in bottiglia, questo vino si presenta di colore giallo chiaro con riflessi paglierini. Al naso una leggera nota di legno accompagnata da sentori di fumo e vaniglia che non copre il tipico bouquet fruttato e leggermente aromatico di questo vino. Il sapore convince per la straordinaria armonia tra corposità, acidità e freschezza che caratterizza il suo originale timbro.

VITIGNI Sylvaner, Pinot Grigio, Veltliner verde

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA MEDIA 65 q/ha

ALCOL 14% vol

ACIDITÀ 5,1 g/l

ESTRATTO SECCO 22,3 g/l

ZUCCHERO RESIDUO 2,5 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1995

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 4.000 bottiglie

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 7-8 anni

ZONA DI PRODUZIONE Chiusa, Velturmo

ALTIMETRIA 600 m

VENDEMMIA metà ottobre, manuale

CARATTERISTICHE vino bianco maturo e robusto

COLORE da giallo a giallo paglierino

PROFUMO leggera nota di legno accompagnata da sentori di fumo e vaniglia

SAPORE armonico, rotondo,

amabile, robusto e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14–16 °C

ABBINAMENTI formaggi