



ROTTENSTEINER

VALLE D'ISARCO SYLVANER

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2023

VARIETÀ: Sylvaner (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola/Guyot

TERRENO: sabbioso, porfirico, ghiaioso

RESA: 7.000 l/ha

VINIFICAZIONE: Acciaio

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000

INVECCHIAMENTO: 1-2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

VALORI ANALITICI

ACIDITÀ:

5,5 g/l

ZUCCHERI RESIDUI:

3,2 g/l

GRADO ALCOLICO:

13,4% vol

STORIA

Ca. 150 anni fa l'arciduca Giovanni d'Austria portò questa varietà in Alto Adige. Oggi il Sylvaner si trova soprattutto nella Val d'Isarco, che è a zona di eccellenza per i vini bianchi dell'Alto Adige.

PROVENIENZA

Sui pendii ben soleggiati e spesso ripidi sopra l'impressionante burrone del fiume Isarco, le notti sono fresche anche in piena estate, e questo fa sì che l'acidità si conservi ad un alto livello e che si sviluppino dei favolosi note profumate.

VINIFICAZIONE

Dopo una cauta fermentazione a temperatura controllata di 20°C il Sylvaner matura in serbatoi di acciaio, per conservare la sua frutta e freschezza.

DESCRIZIONE

Si forma un vino bianco fresco e fruttato, con note di agrumi e erbe di montagna. Il Sylvaner è ideale per la combinazione con antipasti leggeri, asparagi, zuppa di vino e pesce lesso o fritto. Un Sylvaner è comunque sempre un buon vino da aperitivo.