

Sabiona

SYLVANER
ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC


**EISACKTAL
VALLE ISARCO**
KELLEREI CANTINA

Annata	2020
Vitigno	Sylvaner
Altitudine	600 - 650 m
Esposizione	sud
Resa per ettaro	35 hl
Forma di allevamento	Pergel and Guyot
Periodo di raccolta	inizio ottobre
Terreno	terreni alluvionali pietrosi contenenti diorite, magri, ricchi di scheletro e poco profondi
Vinificazione	Pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione in Tonneaux, nessuna fermentazione malolattica. Segue una maturazione di 15 mesi sulle fecce nobili in Tonneaux. Successivo affinamento di 9 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore	da verde a giallo chiaro
Profumo	aroma di mela e pera, speziato, note di erbe
Sapore	di notevole struttura, retrogusto pieno e persistente, con un piacevole gioco di acidità
Invecchiamento	>10 anni
Abbinamento	pesce bollito e fritto, carni bianche, primi piatti alle verdure
Temp. di servizio	10°C - 12°C

VALORI ANALITICI

Alcool	14 % vol.
Residuo zuccherino	1,5 g/l
acidita totale	6,5 g/l

