



SYLVANER DOC



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

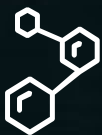
8-10° C



VITIGNO/

GRAPE

100% SYLVANER



COLORE/

COLOR

Da giallo chiaro a

verdognolo/

From light yellow

to greenish



Vino bianco ottenuto da uve Sylvaner della Valle Isarco (Alto Adige). Questo vitigno oggi viene coltivato prevalentemente nella Valle Isarco, predilige i pendii non troppo in quota, ben ventilati e soleggiati.

Si caratterizza per profumo gradevolmente fresco e fruttato, con sentore di pesca, mela, albicocca. Sapore secco e sapido, gradevolmente fresco, e corpo armonioso.

White wine made from Sylvaner grapes from the Isarco Valley (South Tyrol). Today this vine is mainly cultivated in the Isarco Valley, it prefers not too high slopes, well ventilated and sunny.

It is characterized by a pleasantly fresh and fruity aroma, with hints of peach, apple, apricot. Dry and savory taste, pleasantly fresh, and harmonious body.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L



SYLVANER DOC

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Sylvaner DOC
COLORE / COLOR:	Da giallo chiaro a verdognolo <i>From light yellow to greenish</i>
VITIGNO / GRAPE:	100% Sylvaner
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Valle Isarco (Alto Adige), altitudine 500/800 mt. <i>Valle Isarco (South Tyrol), 500/800 m altitude.</i>
SUOLO / SOIL:	Terreni alluvionali ghiaiosi, contenenti diorite e quarzofillite, ricchi di scheletro <i>Alluvial gravel soils, containing diorite and quartzofillite, rich in skeleton</i>
CLIMA / CLIMATE:	Freddo e temperato, con elevate escursioni termiche <i>Cold and temperate, with high thermal excursions</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in acciaio <i>Delicate pressing, fermentation at controlled temperature and maturation on fine Lees in tanks</i>
CONSERVAZIONE/ STORING:	in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15°. 3-5 anni <i>In dark room at constant temperature not exceeding 15°. 3-5 year</i>
GRADAZIONE ALCOLICA/ ALCOHOL CONTENT :	13,5 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI / RESIDUAL SUGAR	3,5 g/l
ACIDITÀ / TOTAL ACIDITY	5,7 g/l

*L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente circa il 50% del limite concesso. *The company has always been conscientious about the use of sulphites, which is why it only uses about 50% of the allowed limit.*

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).