



ACQUISTATO IL

Silvaner Alto Adige DOC 2023

2023

Piacevolmente aromatico



Proviene dalla Valle Isarco, una delle zone più vocate dell'Alto Adige per la produzione di vini bianchi. L'Alto Adige DOC Silvaner è il risultato di un equilibrio perfetto tra territorio, vitigno e tecniche di vinificazione moderne. La Valle Isarco è caratterizzata da un'estrema varietà climatica e da terreni unici. I vigneti da cui nasce il Silvaner Liebrain si trovano a 600 metri sul livello del mare, su terreni derivati dalla disgregazione del porfido. Questo tipo di terreno è particolarmente ricco di minerali e garantisce una straordinaria freschezza e vivacità al vino. L'elevata escursione termica tra il giorno e la notte, poi, dovuta alla vicinanza delle montagne e alla costante ventilazione, contribuisce a preservare gli aromi primari dell'uva e a donare al vino un profilo aromatico ben definito. Il Silvaner è un vitigno storico, che ha trovato nelle zone montane dell'Alto Adige un habitat ideale. Originario dell'Europa centrale, è apprezzato per la capacità di esprimere le caratteristiche del suolo e del clima. In questo vino, il Silvaner si presenta con un profilo fresco, elegante e piacevolmente aromatico. Alla vista, Liebrain si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e riflessi verdognoli che richiamano la sua giovane vivacità. Al naso, il bouquet è fruttato, con note di melone, pesca e mela verde. In bocca è piacevolmente secco, fresco e aromatico, con un finale equilibrato e rinfrescante. E' perfetto come aperitivo, grazie alla sua freschezza e bevibilità, ma si abbina bene anche a carpacci, molluschi e crostacei, oltre a formaggi freschi e piatti vegetariani leggeri.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno Terreni di disgregazione del porfido. Caratterizzato da elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Silvaner

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantenere la freschezza del vino

Sensazioni Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Bouquet: fruttato di melone, pesca e mela verde. Sapore: fruttato, secco, fresco e piacevolmente aromatico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821