



PACHER HOF

Sylvaner 2016

Alto Adige Valle Isarco DOC

Vitigno: Sylvaner

Origine: Novacella / Valle Isarco

Altitudine: 620-700 m

Caratteristica: vino bianco dal colore giallo brillante. Un vino elegante caratterizzato da aromi freschi e profumi di frutta tropicale: banana e ananas

Abbinamenti consigliati: aperitivo, antipasti leggeri, speck, asparagi, piatti di pesce, carni bianche

Terreno: terreni morenici sabbiosi-argillosi

Clima: microclima caldo con alti sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte

Epoca della Vendemmia: a mano / fine ottobre

Resa/ettero: 70 hl/ha

Sistema di allevamento: guyot

Vinificazione: Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per ca 6 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio e grandi botti di legno

Temperatura di servizio: 8-10° C

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 13 %

Acidità: 7.1 g/l

Zuccheri residui: 5.6 g/l

Estratto secco netto: 21.5 g/l

Imbottigliamento: aprile 2017

