

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Bessererhof

NOME DEL VINO
Bessererhof Sylvaner

DENOMINAZIONE
Alto Adige Valle Isarco Sylvaner
Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Trentino-Alto Adige

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Fiè allo Sciliar/Völs am Schlern (BZ)

VINIFICAZIONE
Dopo la vendemmia manuale, il primo passo è la delicata pressatura dell'uva intera. Il mosto d'uva che ne deriva viene chiarificato naturalmente e in seguito fermentato in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Il vino giovane matura per 6 mesi sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO
.6 mesi nel acciaio

VITIGNO/I
100% Sylvaner

ALLEVAMENTO
Gojo

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
800

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
10

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Dolomiti

EPOCA DI VENDEMMIA
metta-fine ottobre

ETTARI VITATI
0,2

RESA PER ETTARO
10000

ENOLOGO/CONSULENTE
Mair Hannes

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
1200

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
W245