

ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC  
**SYLVANER**

- ANNATA** 2019  
**VITIGNO** Sylvaner  
**ALTITUDINE** 500 - 800 m  
**TERRENO** terreni alluvionali ghiaiosi, contenenti diorite e quarzofillite, ricchi di scheletro
- VINIFICAZIONE** Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica
- CARATTERISTICA**  
**Colore** da giallo chiaro a verdognolo  
**Profumo** gradevolmente fresco e fruttato, con sentore di pesca, mela, albicocca  
**Sapore** secco, aromatico, gradevolmente fresco, con corpo armonioso
- INVECCHIAMENTO** 3 - 5 anni
- ABBINAMENTO** antipasti leggeri, asparagi, zuppa di vino, pesce bollito o alla griglia e come aperitivo
- TEMP. DI SERVIZIO** 8° - 10°
- VALORI ANALITICI**  
**Gradazione alcolica** 13,5 % vol.  
**Zuccheri residui** 2,0 g/l  
**Acidità** 6,9 g/l



**EISACKTALER KELLEREI**  
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)  
Südtirol • Italien  
[www.eisacktalerkellerei.it](http://www.eisacktalerkellerei.it)  
[info@eisacktalerkellerei.it](mailto:info@eisacktalerkellerei.it)  
Tel. +39 0472 847 553  
MwSt.Nr. - 00124420217