



Obermairlhof Sylvaner 2017



Vitigno	100 % Sylvaner
Prima annata di produzione	2001
Numero di bottiglie prodotte	1.400 da 0,75 l
Zona di produzione	Obermairlhof a Chiusa in Valle d'Isarco
Esposizione del vigneto	Est
Altezza s.l.m.	650 - 750 m
Tipo del terreno	Misto di sabbia, ghiaia
Densità dell'impianto	3300/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	24 anni
Forma d'allevamento	Guyot
Resa per ettaro	50 hl/Ha
Periodo di raccolta	Fine settembre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio (100%) senza lieviti selezionati
Periodo di imbottigliamento	Luglio 2018
Gradazione alcolica	12.5 % vol
Acidità totale	6.7 g/L
Valore zuccherino	1.4 g/L
Colore	Giallo chiaro e brillante con riflessi verdognoli
Profumo	Gradevole di fiori bianchi, mela verde e pesca matura
Sapore	Fine, elegante, con marcate note minerali, giustamente equilibrato con acidità che si amalgama con armonia alla struttura fruttata che rievoca l'uva spina
Abbinamenti enogastronomici	Pesce d'acqua dolce, pollame, carne di vitello
Temperatura di servizio	12 gradi



Azienda Agricola HADERBURG - Via Albrecht Dürer 3, Fr. Pochi - 39040 Salorno (BZ) Alto Adige
 T +39 0471 889097 | F +39 0471 883892 | E-mail: info@haderburg.it | www: www.haderburg.it