



LIEBRAIN

SILVANER

EISACKTALER

Südtirol · Alto Adige DOC

Intorno al maso „Liebrain“, nella Valle Isarco, il Silvaner trova condizioni ideali a 600 metri di altitudine. Le viti, baciata dal sole, crescono su terreni di disgregazione del porfido. Caratterizzato da elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, nasce un vino puro e cristallino, dal carattere fresco e vivace.

Varietà	Silvaner
Zona di produzione	pendii caldi e ventilati della Valle Isarco a 600 m s.l.m.
Vendemmia	da fine settembre a inizio ottobre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli</p> <p>Bouquet: fruttato di melone, pesca e mela verde</p> <p>Sapore: fruttato, secco, fresco e piacevolmente aromatico</p>
Abbinamento	come aperitivo, con antipasti leggeri, asparagi, vellutata di vino e zuppe di pesce
Temperatura di servizio	10 - 12 ° C
Alcol	13 % vol*
Residuo zuccherino	2,0 g/l*