



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Petruskellerei

SYLVANER

SCHEDA TECNICA

Prodotto a partire da uve provenienti da un vigneto di un ettaro e mezzo posto a 650 metri sul livello del mare e impiantato nel 1996.




 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	Südtirol Alto Adige DOC
 UVAGGIO	Sylvaner
 EVOLUZIONE	3 anni
 GRADO ALCOLEMICO	13% vol
 TEMPERATURA IDEALE	10-12° C
 CALICE	medio



Petruskellerei

SYLVANER

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdolini;
-  al naso è delicato e si esprime con un bouquet di aromi fruttati e intriganti sentori minerali;
-  al palato è fresco, beverino e armonico.



freschezza
90%

sapidità
80%

corpo
80%

morbidezza
78%

VINIFICAZIONE

-  Sylvaner in purezza, coltivato in una vigna dal terreno ghiaioso-limoso e calcareo, raccolto a mano con attenta selezione dei grappoli in vigna.
-  Fermentazione a temperatura controllata, maturazione in acciaio.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un Sylvaner molto gastronomico, accompagna gradevolmente le pietanze. Gradevole come aperitivo, si abbina al meglio dagli antipasti leggeri, ai primi con condimenti delicati, ai secondi di carni bianche, al pesce. Ottimo in abbinamento ai secondi di carne bianca, si sposa particolarmente bene con i secondi di pesce, fritto o alla brace.

- **UN VINO PROFUMATO**
- **DELICATO**
- **PIATTI LEGGERI**

FRITTURA DI PESCE

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il primo suggerimento è di abbinare questo Chablis con sfogliatine ripiene di vitello: un piatto che gioca con il contrasto tra le durezza del vino e le morbidezze del piatto.



ASPARAGI LESSI

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

I profumi e la consistenza del Sylvaner si sposano perfettamente con gli asparagi: un piatto delicato e gustoso. Per una scelta territoriale, se in stagione, è ottimo l'asparago di Zambana, delicato e tenero.



LA CANTINA

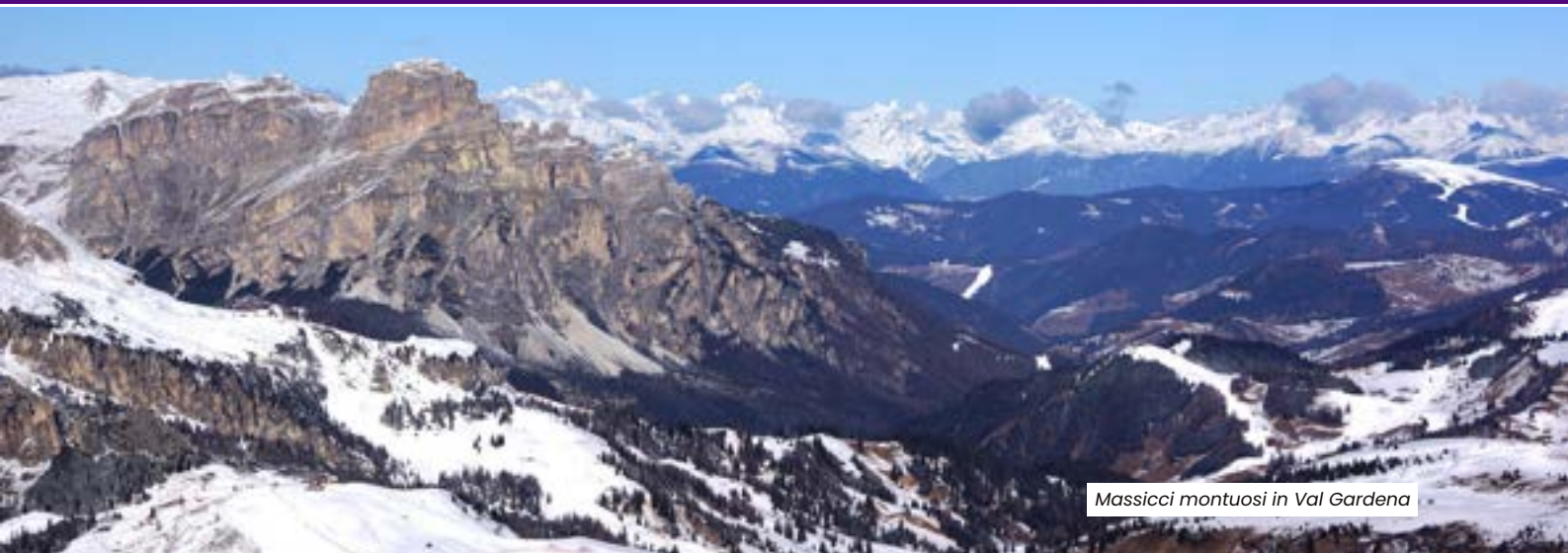
La famiglia Rottensteiner – la cui cantina è situata nel comune di Bolzano – produce vini da diversi vitigni, quali: Cabernet, Lagrein, Blauburgunder, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Goldmuskateller, Lagrein Kretzer, Rulander, St. Magdalener, Sylvaner, Weissburgunder.



Nei loro vini, i vitigni autoctoni dell'Alto Adige si uniscono alle varietà internazionali, che più si sono adattate al terroir unico dell'Alto Adige facendone la propria patria di adozione.

In 7 ettari vitati nascono etichette uniche, vini identitari della regione che riescono per davvero a racchiudere la vera essenza e la vera anima di un territorio.



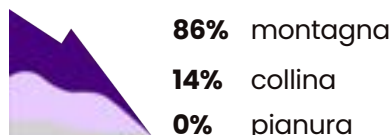


Massicci montuosi in Val Gardena

LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE



PRODUZIONE



15.000 hr vitati

1.100.000 hL vino

VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

LA MASSIMA ESPRESSIONE DEL TERROIR MONTANO ITALIANO

Il Trentino Alto Adige è una regione **interamente montuosa** e suddivisa nelle province autonome di Trento e Bolzano, il cui confine segna uno spartiacque **sia linguistico che amministrativo**.

L'attenzione delle cantine e la viticoltura eroica garantiscono un **livello qualitativo dei vini sempre molto alto**, e in modo particolare i risultati migliori si registrano con le uve che prediligono il freddo, come il Sauvignon e il Pinot Nero, che qui esprimono al meglio le proprie caratteristiche varietali.

Oltre le molte varietà internazionali, nella regione è interessante anche il patrimonio di uve autoctone, tra le quali Teroldego, Schiava e Lagrein.



Vigne nella zona di Kaltern, in Alto Adige

LA REGIONE: TRENTINO ALTO ADIGE



SOTTOZONE TRENTINO

- Trento
- Valdadige
- Teroldego rotaliano
- Lago di Caldaro
- Terradeiforti
- Casteller

DENOMINAZIONI

- 0 DOCG
- 9 DOC
- 4 IGT



SOTTOZONE TRENTINO

- Val Venosta - Meranese
- Terlano - Caldaro - Termeno
- Bolzano e dintorni
- Valle d'Isarco
- Sudtiroler

Anche se geograficamente parlando sarebbe difficile tracciare un confine morfologico tra le due zone, le **differenze etniche e linguistiche** da una parte e **pedoclimatiche** dall'altra hanno anche portato, nel corso dei secoli, ad una caratterizzazione su base provinciale della produzione vitivinicola.

Entrambe le zone hanno comunque in **comune** un'eccellente produzione di **vini**, grazie anche alla posizione geografica e alle condizioni climatiche favorevoli sia lungo la Valle dell'Adige e sui pendii delle montagne che la costeggiano, che nelle aree pianeggianti e collinari attorno a **Trento** e **Bolzano**.

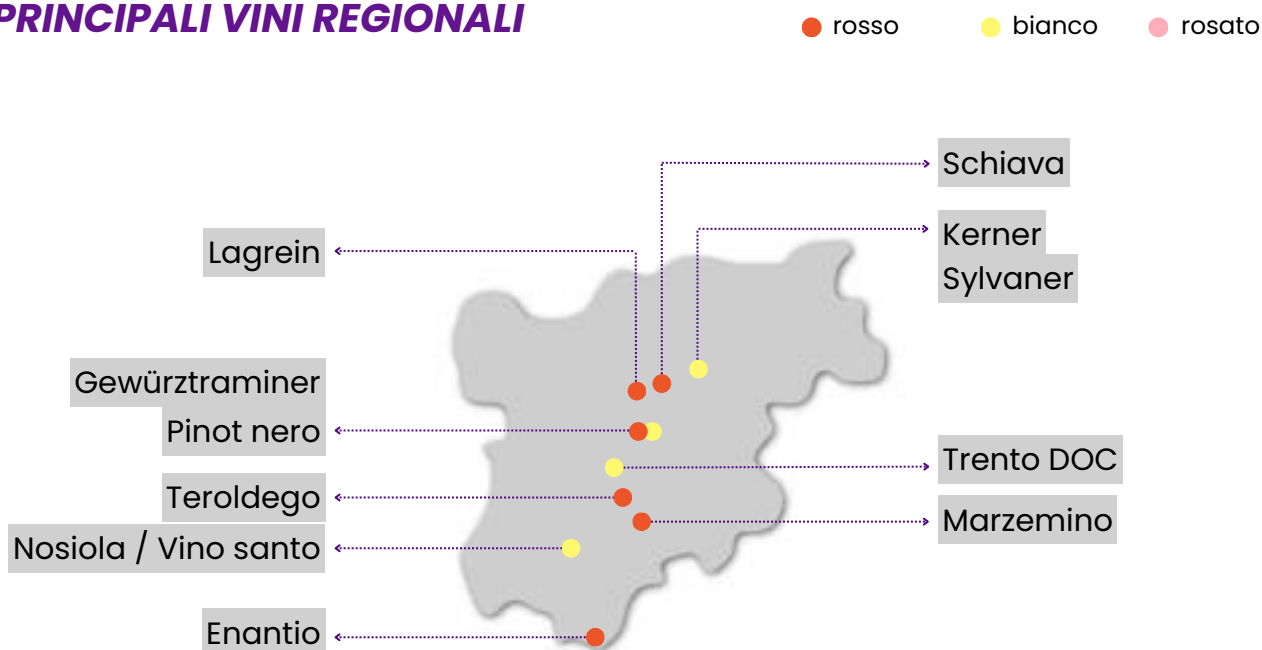


Lago di Garda

LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE

Oltre i tre vini più famosi già citati la Sardegna è ricca di vini territoriali prodotti con uve autoctone che danno vita a prodotti eccellenti a livello qualitativo. Ecco una cartina con i principali vini isolani:

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigneti scoscesi a Merano

ALTO ADIGE

L'Alto Adige è una zona molto vocata per la produzione di vini bianchi e rossi di qualità e finezza.

L'Alto Adige è una zona molto vocata per la produzione di vini bianchi e rossi di qualità e finezza.

I vigneti dell'Alto Adige si collocano ad un'altitudine compresa tra i 200 e 1000 metri e le viti crescono su terreni molto diversi tra di loro.

La varietà autoctona del Lagrein, ad esempio, predilige terreni caldi ghiaiosi o sabbiosi, mentre il vitigno locale Gewürztraminer esprime il meglio di sé su terreni argillosi e molto calcarei. Unici sono i terreni sassosi di calcare dolomitico, diffusi soprattutto nelle propaggini meridionali della Strada del Vino e che traggono origine dal celebre massiccio montuoso delle Dolomiti, patrimonio universale UNESCO. Grazie alle loro caratteristiche minerali, questi terreni caldi e molto permeabili, sono ideali soprattutto per produrre vini bianchi di corpo e dal gusto deciso.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO