

SYLVANER



A prima vista, questo Sylvaner Tradition è un vino dal colore limpido e chiaro, con riflessi verdognoli.

Al naso, offre un bouquet discretamente fruttato o floreale ed è caratterizzato al palato da sentori di agrumi giovani.

È un Sylvaner più aromatico degli altri perché le viti hanno più di 40 anni, il che gli conferisce maggiore complessità e potenza.

Il Sylvaner si abbina ai crostacei (ostriche, vongole, ecc.), ma anche a piatti di pesce, frittate, ai salumi o semplicemente da aperitivo.

Il Sylvaner è un vitigno antico (XVIII secolo). Originario principalmente della Transilvania, da cui il nome, è anche chiamato Grande Arvine nel Vallese e Cilifanthi in Ungheria.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.