



Obermairlhof Sylvaner 2012



Vitigno	100% Sylvaner
Prima annata di produzione	2001
Numero di bottiglie prodotte	2.000
Zona di produzione	Obermairlhof a Chiusa in Valle d'Isarco
Esposizione del vitigno	Est
Altezza s.l.m.	650 – 750 m
Tipo del terreno	Misto di sabbia, ghiaia
Sistema d'allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3300/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	Fino 19 anni
Resa per ettaro	50 hl/Ha
Periodo di raccolta	Fine settembre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio (100%) senza lieviti selezionati
Temperatura di fermentazione	Ca. 21 gradi
Sistema di controllo della temperatura	Ruscellamento d'acqua fredda lungo le pareti delle vasche (acciaio)
Durata della fermentazione	Ca. 15 giorni
Fermentazione malolattica	Non svolta
Periodo di imbottigliamento	Giugno 2013
Gradazione alcolica	13,5 % vol
Acidità totale	5,5 g/L
Valore zuccherino	1,9 g/L

SCHEDA TECNICA

Colore giallo chiaro e brillante con riflessi verdognoli. Fresco e vivace con profumo gradevole di fiori bianchi, mela verde e pesca matura. Fine, elegante, con marcate note minerali, giustamente equilibrato con acidità che si amalgama con armonia alla struttura fruttata che rievoca l'uva spina.

Dall'annata agraria 2002 la conduzione viticola del maso Obermairlhof a Chiusa è realizzata seguendo gli orientamenti dell'agricoltura biodinamica. Questa porta il Viticoltore ad utilizzare tutte le risorse naturali per condurre un'attività agricola senza ricorso alla chimica, alla fisica ed alla tecnologia spinta. La natura mette a disposizione dell'agricoltore tutto il necessario per la produzione di beni alimentari sani e nel pieno rispetto ambientale.

Certificati IT – BZ/BKT 40003 A dal 2007.