

ALTO ADIGE DOC SILVANER

2025



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Silvaner si presenta giallo paglierino intenso e seduce l'olfatto grazie ai sentori di erbe aromatiche come camomilla e fieno secco, fiori freschi di prato, arnica e tarassaco. Al palato colpisce per la buona struttura e la piacevole acidità. E' un vino invitante e dalla beva piacevole, con un finale caldo e persistente.

Da servire fresco e in abbinamento ad antipasti elaborati, grigliate di pesce e formaggi stagionati. Si esprime al meglio se bevuto entro 3 anni.

Gradazione alcolica: 13,30 % vol.

Acidità: 6,30 g/l

Residuo zuccherino: 1,90 g/l

Il brioso.
*Un vino che
unisce nord e sud.*

IN VIGNA

Le uve per il nostro Silvaner crescono nei pendii esposti a sud-est del comune di Bolzano a 500 m di altitudine su terreni sabbiosi e ghiaiosi particolarmente vocati.

IN CANTINA

Dopo una settimana di fermentazione alla temperatura controllata di 19°C in acciaio inox, il vino affina in serbatoi di acciaio inox.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria: i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM