

*fresco, facile, sfacciato*

## Cuvée Syví

---

**Vino:** Cuvée Syví

**Vitigno:** Grüner Veltliner 94%, Moscato Giallo 3%, Sauvignon 3%

**Allevamento:** Guyot

**La posizione e le sue caratteristiche:** Le uve Veltliner provengono del Vall' Isarco Campodazzo e le uve Moscato Giallo e Sauvignon da vigneti selezionati dell' Oltradige

**Vinificazione:** L'attenta selezione dopo un anno di duro lavoro nei vigneti rappresenta la condizione di partenza per la torchiatura. Dopo l'accurata diraspatura dell'uva Veltliner e un primo periodo di macerazione a freddo, si procede a pigiatura soffice del mosto. La temperatura del mosto viene regolata a ca. 17°C, dopodiché può iniziare la fermentazione. Raggiunto 2/3 della fermentazione si aggiunge il mosto delle due uve aromatiche. Finita la fermentazione si effettua la prima svinatura. I mesi seguenti il vino rimane in acciaio a riposare sui lieviti frequentemente rimestati. Verso aprile dell'anno successivo il vino viene imbottigliato.

**Descrizione del vino:** Il Cuvée Syví vuole essere un vino a bassa gradazione alcolica ( ca. 11,5 Vol %) ma ricco di sapore e carattere. L'aggiunta di due partner aromatici arricchisce il vino di note fruttate.

**Colore:** colore giallo chiaro con riflessi verdi.

**Profumo:** intrigante, fresco e fruttato.

**Sapore:** Al palato risulta leggero, ma bello speziato con note fruttate e sapide.

**Accostamenti:** Aperitivo leggeri primi piatti e crudo di pesce.



**Klaus Lentsch**

WEINGUT TENUTA