



SilvEster Bianco Chardonnay RISERVA

SilvEster Bianco è una cuvée composta al 90% da Chardonnay e per il restante 10% da vitigni a bacca bianca provenienti dai migliori terrazzamenti dell'Azienda. Le uve, raccolte e vinificate separatamente e con modalità diverse, fermentano e si affinano in barriques per almeno 12 mesi.

VITIGNI: Chardonnay 90%, altri vitigni bianchi 10%

VIGNETI: Saosènt, Vac, Pantéc' e Caséle (Cembra)

ALLEVAMENTO: pergola trentina e gujot tra 500 e 650 metri s.l.m.

PRODUZIONE UVA: 70 q.li/ha

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia

COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: delicato, gradevolmente fruttato con sentori di mela golden con note speziate e vanigliate

GUSTO: secco, fresco, caldo e morbido, con un'equilibrata vena acidula

ACCIUSTAMENTI GASTRONOMICI: pesci di mare, creme di funghi e di verdure, crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

SILVESTER

Silvio e Ester si sposarono nel 1946.

Sessant'anni dopo nascono le due riserve barricate

SilvEster Bianco e SilvEster Rosso,

per ricordare il ceppo al quale si riconducono i tralci della famiglia Zanutelli.

Un nome per decantare un'unione, un legame, lo stesso che la famiglia ha oggi con la sua terra, la Valle di Cembra dove coltiva con passione vigneti terrazzati sostenuti da antichi muretti a secco.

Silvester Bianco e Silvester Rosso sono vini prodotti in quantità limitata.

Ogni anno Zanutelli seleziona settecento bottiglie numerate per tipologia.

Per la linea SilvEster è stata creata una confezione dal packaging dedicato per due o tre bottiglie.