

# ANDI

WEIGAND LANDWEIN MAIN SILVANER | 2022  
VIN0157-22

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A ROCKSTAR</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>SILVANER</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Certificazione Biologica, Certificazione Biodinamica</b>
<b>ALCOL</b>	<b>11.00</b>



## Vinificazione e Affinamento

Viti di oltre 50 anni su terreno Keuper (marna e calcare), certificato biologico. Le uve vengono raccolte a mano, quindi pressate direttamente in botti di 10 anni con un torchio a cestello di 80 anni. Il succo fermenta spontaneamente e viene lasciato per 10 mesi sulle fecce piene in barrique. Il vino viene imbottigliato non affinato, non filtrato e senza aggiunta di solforosa.

## Descrizione vino

Ricco e suggestivo, le vecchie viti conferiscono una profondità inedita a questo Sylvaner che esprime note di frutta matura e spezie dolci, per regalare un sorso cremoso che avvolge il palato richiamando sensazioni minerali quasi terrose.

