

# SYLVANER

È un vitigno scarsamente coltivato in Italia, ma che ha delle buone caratteristiche di qualità. La provenienza è molto incerta. Il BERGET lo vuole originario della valle del Reno. Altri lo ritengono proveniente dalla Stiria.

VIALA' e VERMOREL lo fanno originario dalla Transilvania, col cui nome ha una certa analogia. In Italia veniva coltivato in discreta misura nell'Alto Adige, nel Trentino, nelle colline di Udine e Gorizia, nel litorale di Aquileia (forte fu l'introduzione di tale varietà, molto apprezzata in Austria, dal 1866 al primo conflitto mondiale).

Giallo paglierino con marcate sfumature verdi. Citrino, aromatico, secco e molto asciutto, molto caratteristico e personalizzato. Profumo netto di pesca matura, mela verde e albicocca. Mediamente alcolico, corpo snello, stoffa elegante.

È vino da cogliere in gioventù.

È vino da antipasti all'italiana, minestre in brodo e asciutte; arrostiti e intingoli di carni bianche (pollame soprattutto).

Va servito fresco a circa 10 gradi.

# MARZ

**1 D S. ALBIN**

**2 L S. Quint**

**3 M S. Marin**

☾ **4 M S. Luzi**

**5 J S. Adrian**

**6 V S. Ezio**

**7 S S. Felizita**

**8 D S. 'ZUAN DI DIO**

**9 L S. Franzesca Rom.**

**10 M S. Mian**

☉ **11 M S. Costantin**

**12 J S. Bernart**

**13 V S. Rugero**

**14 S S. Matilde**

**15 D S. LUISA**

**16 L SS. Ilari e Tazian**

**17 M S. Patrizi**

☾ **18 M S. Salvador**

**19 J S. Jusef**

**20 V S. Sandra**

**21 S S. Benedet**

**22 D S. TAVIAN**

**23 L S. Fedel**

**24 M S. Flavio**

**25 M Nunziazion dal Signor**

☉ **26 J S. Manuel**

**27 V S. Gusta**

**28 S S. Lidia**

**29 D S. SECONT**

**30 L S. Irene**

**31 M S. Guido**