

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 Nunziacion 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