



P|S



DeSilva

SAUVIGNON BLANC

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc.

Beschreibung: Sein intensives, aber elegantes Aroma nach Holunderblüten und exotischen Früchten machen ihn zu einem Weißwein der Extraklasse.

Lage: Eppan Berg - eine Anlage, die auf ca. 600m Meereshöhe liegt.

Boden: Lehmig, sandig, aber auch steiniger Boden mit guter Tiefgründigkeit auf einem Moränenhügel.

Ernte: Ende September bis Anfang Oktober.

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: Traubenpressung + Entschleimung und dann eine Stabulationszeit des Mostes von 4-5 Tagen. Die Mazeration, die natürliche Vorklärung und die Vergärung des Mostes finden im Edelstahl statt. Einen Teil des Mostes vergärt dann im Holzfass und die gesamte Menge bleibt 10 Monate auf der Hefe bis zur Abfüllung.

Lagerfähigkeit: 5 - 15 Jahr

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Speisenempfehlung: Unser Sauvignon eignet sich sehr gut zu Spargeln, Zwiebelsuppe, Schnecken und verschiedenen Fischgerichten. Außerdem kann man ihn hervorragend zu asiatischem Essen oder auch in Kombination zu Ziegenkäse oder zu einem Robiola (Tre Latti - Ziegen-, Schaf-, Kuhmilch) mit etwas Feigenmostarda.

JAHRGANG 2022

ALKOHOL: 14,0 % vol.

GESAMTSÄURE: 7,2 g/l

PH-WERT: 3,2

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU: 0%