



P|S



DeSilva

SAUVIGNON BLANC SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno: 100% Sauvignon Blanc.

Descrizione: Il suo aroma intenso ma elegante di fiori di sambuco e frutta esotica lo rendono un vino bianco di una classe a sé stante.

Sito: Eppan Berg - un vigneto situato a circa 600 metri di altitudine sul il livello del mare.

Terreno: Argilloso, sabbioso, ma anche sassoso con buona in profondità su una collina morenica.

Raccolta: Da fine settembre a inizio ottobre.

Resa: 60 hl/ha

Vinificazione: Pigiatura delle uve + diraspatura e successivo periodo di stabilizzazione del mosto di 4-5 giorni. La macerazione, la prechiarificazione naturale e la fermentazione del mosto avvengono in acciaio inox. Una parte del mosto fermenta poi in botti di legno e il tutto rimane sui lieviti per 10 mesi fino all'imbottigliamento.

Durata di conservazione: 5 - 15 anni

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

Consigli per la tavola: Il nostro Sauvignon si abbina molto bene con asparagi, zuppa di cipolle, lumache e vari piatti di pesce. È eccellente anche con cibo asiatico o in combinazione con il formaggio di capra o con una Robiola (tre latt - latte di capra, pecora, mucca) o con della mustarda di fichi.

ANNATA 2022

ALCOL: 14,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 7,2 g/l

VALORE PH: 3,2

FERMENTAZIONE MAIOLATTICA: 0%