



P|S



DeSilva

PINOT BIANCO SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno: 100% Pinot Bianco.

Caratteristiche: La sua mineralità, l'eleganza e il delicato frutto di agrumi, mele e un leggero sentore di mela cotogna ne sottolineano le caratteristiche.

Origine da Appiano Berg.

Sito: 540 m s.l.m. Überetsch - Eppan Berg.

Terreno: Calcareo e sabbioso, sassoso - colline moreniche.

Raccolta: Fine settembre.

Resa: 60 hl/ha circa.

Vinificazione: Raccolta a mano e macerazione a freddo in pressa; stabilizzazione (circa 4-6 giorni) prima della fermentazione. Fermentazione, a temperatura controllata, in vasca di acciaio con 10 mesi sui lieviti ("sur lie"). Il nostro Pinot Bianco viene affinato per il 70% in acciaio inox e per il 30% in grandi botti di legno.

Durata di conservazione: 5 - 15 anni.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

Consigli per la tavola: Antipasti di ogni tipo, asparagi, pesce, molluschi e crostacei, oltre a vari antipasti a base di carne.

ANNATA 2022

ALCOL: 14,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

VALORE PH: 3,3

FERMENTAZIONE MAIOLATTICA: 30%