



P|S



*DeSilva*

**GEWÜRZTRAMINER**  
**SÜDTIROL • ALTO ADIGE**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Vitigno:** 100% Gewürztraminer.

**Descrizione:** Il Gewürztraminer è un vitigno autoctono. Convince per il suo tipico aroma di litchi, rose e chiodi di garofano oltre che per la sua succosità e il suo gusto armonioso. Caratteristico è il colore che va dal giallo paglierino al giallo oro.

**Sito:** Vari siti da Kaltern Barleit a 300 - 500 m di altitudine.

**Terreno:** Sabbioso, calcareo e pietroso.

**Raccolta:** Metà-fine settembre

**Resa:** 75 hl/ha

**Vinificazione:** Pressatura di vino proteico. A seconda del grado di maturazione, dopo la diraspatura si effettua un breve periodo di riposo e si procede a una macerazione selettiva. Il mosto viene poi pressato e lasciato in vasca per un giorno per una prechiarificazione naturale. Poi il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata (15°C) in serbatoi di acciaio inox. “SurLie” fase per alcuni mesi in acciaio inox.

**Durata di conservazione:** 5 - 10 anni.

**Temperatura di servizio:** 12° C.

**Consigli per la tavola:** Si abbina molto bene a molluschi e crostacei, pesce di mare alla griglia e affumicato, carni bianche, ma anche a cucina asiatica, antipasti speziati, paté e varie e vari formaggi erborinati prodotti con latte di capra, pecora e mucca. Ideale anche come aperitivo.

**ANNATA 2022**

**ALCOL:** 14,5 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,3 g/l

**VALORE PH:** 3,4

**FERMENTAZIONE MAIOLATTICA:** 0%