DE SILVA

Terroir

Pinot Blanc

Sauvignon Blanc

Perrosé

KaltererSee Peterleiten

Lagrein Edizione

Grappa Lagrein

DE SILVA *Terroir*

Alte Reben DeSilva ist unser ursprünglicher Familienname. Er steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

Vecchie vigne DeSilva è il nostro nome originale della famiglia. E' sinonimo di selezione dell'uva migliore e cura del terreno delle vecchie vigne. La provenienza ed il carattere dei nostri vigneti fanno la differenza.

Old vines DeSilva is our original family name and therefore stands for the selection of the best grape qualities and the care of the soil in which the old vines are deeply rooted. The origin and character of our vineyard makes it unique and distinctive.

DeSilva Pinot Blanc

Rebsorte · Vitigni · Vine variety

100% Weißburgunder ▪ Pinot Bianco ▪ White burgundy

Beschreibung · Descrizione · Description

Seine Mineralität, Eleganz und die zarte Frucht nach frischen Äpfeln und Zitrusfrüchten unterstreichen seine Herkunft aus dem alten Weinberg in Eppan Berg. ▪ La sua mineralità, l'eleganza, i profumi di mela e di agrumi sottolineano la sua provenienza dal vecchio vigneto di Appiano Monte. ▪ The tartness, elegance and aroma of fresh apples and citrus fruits emphasize the origin of our oldest vineyard in Appiano Monte.

Empfohlene Speisen · Abbinamento · Suggested food

Vorspeisen aller Art, Spargel, Fisch, Schalen- und Krustentiere, und weiße Fleischsorten. ▪ Con antipasti, asparagi, pesce, crostacei e carne bianca. ▪ Starters, salads, asparagus, all kinds of seafood and white meat.

Herkunft · Provenienza · Origin

450 - 500 m. ü. d. M. Überetsch - Weinberg Eppan Berg - Moränenhügel - sandig, steinig, Vineyard Appiano Monte Boden - Moränenhügel ▪ Oltreadige - Vigneto Appiano Monte - Origine morenica - sabbioso, sassoso, argilloso di origine morenica ▪ Oltreadige - Vigneti Appiano Monte - Moraine origin soil - sandy, stony and loam of moraine soil.

Vinifizierung · Vinificazione · Winemaker notes

Handlese und Kaltmazeration in der Presse. Vergärung, bei kontrollierter Temperatur im Stahltank mit einer Standzeit von 8 Monaten auf der Hefe („Sur lie") und einer Lagerung im Holzfass von 10-20% der Menge. ▪ Vendemmia manuale e macerazione a freddo nella pressa. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con una lunga permanenza sui lieviti fini per 8 mesi e una percentuale del 10-20% viene affinata in botti di legno. ▪ Handmade harvest and cold maceration in the press. Fermented and aged in stainless steel and a percentage of 10%-20% also in wood barrels matured for 8 months on the fine lees.

DeSilva Sauvignon Blanc

Rebsorte · Vitigni · Vine variety

100% Sauvignon

Beschreibung · Descrizione · Description

Sein intensives, aber elegantes Aroma nach Holunder und exotischen Früchten machen ihn zu einem Weißwein der Extraklasse. ▪ È un vino fresco e sapido con intensi aromi al sambuco e ai frutti esotici che sottolineano questo vitigno aromatico. ▪ The intense but elegant aroma of elderberry and exotic fruits make it a first class white wine.

Empfohlene Speisen · Abbinamento · Suggested food

Vorspeisen, Spargel, Fisch, Schalen- und Krustentiere (vor allem gebraten oder gegrillt), weiße Fleischsorten, Gemüsegerichte. ▪ Con diversi antipasti, asparagi, pesce, crostacei, carne bianca, verdura. ▪ Starters, asparagus, all kinds of seafood (preferably grilled or roasted) and white meat.

Herkunft · Provenienza · Origin

450 - 500 m ü.d.M. Überetsch - vigneto Appiano Monte lehmig, steiniger Boden ▪ Oltradige - vigneto Appiano Monte, terreno argilloso e sassoso ▪ Oltradige - Vineyard Appiano Monte loamy and stony soil.

Vinifizierung · Vinificazione · Winemaker notes

Handlese und Kaltmazeration in der Presse. Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank mit einer Standzeit von 5 Monaten auf der Hefe („Sur lie").

▪ Vendemmia manuale e macerazione a freddo nella pressa. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con una lunga permanenza sui lieviti fini per 5 mesi. ▪ Handmade harvest and cold maceration in the press. Fermented and aged in stainless steel and a maturation for 5 months on the fine lees.

DE SILVA *Terroir*

DE SILVA Terroir

DE SILVA

DeSilva Perrosè

Rebsorte · Vitigni · Vine variety

Cabernet - Merlot - Lagrein

Beschreibung · Descrizione · Description

Diese spezielle Rosè-Selektion erhielt den Namen Perrosé von **Peter's Rosè**. Er entsteht aus dem so genannten „Salasso" (Saftentzug) der besten Rotweintrauben und überzeugt durch seinen saftigen Geschmack und seinen Duft von roter Johannisbeere bis zarter Himbeere.

▪ Questa selezione di rosato ha il nome Perrosè dal fondatore **Peter's Rosè**. Nasce dal salasso delle uve rosse migliori e convince per la sua complessità che viene sottolineata dal frutto di ribes rosso e leggermente di lampone. ▪ This special rosé got his name Perrosè from the owner **Peter's Rosè**. A complex rosé which we have selected from the best red grapes, the so-called Salasso (juice-extraction). The smell is supported by red currant and delicate raspberries.

Empfohlene Speisen · Abbinamento · Suggested food

Zu kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißen Fleischsorten. ▪ Con antipasti saporiti, pesce affumicato e carne bianca. ▪ Flavourful appetizers and starters, smoked fish, pâtés and terrines, pasta dishes, white meat and poultry.

Herkunft · Provenienza · Origin

300 m ü.d.M. Unterland lehmig, sandiger Boden ▪ Bassa Atesina - terreno argilloso e leggermente sabbioso ▪ Bassa Atesina - loamy and less sandy soil.

Vinifizierung · Vinificazione · Winemaker notes

Klassische Maischegärung von den besten Rotweintrauben. Nach 2 Tagen wird etwa 10% vom Most abgezogen (Signéverfahren) wobei die Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank mit einer Standzeit von 5 Monaten auf der Hefe („Sur lie") weiterläuft. ▪ Fermentazione classica sulle vinacce rosse migliori e dopo 2 giorni viene effettuato subito un travaso del 10% di liquido che fermenta da solo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con una lunga permanenza sui lieviti fini per 5 mesi.

▪ Classic fermentation on the mush and an extraction from 10% of juice after 2 days. Fermented and aged in stainless steel and a maturation for 5 months on the fine lees.

DeSilva KaltererSee Peterleiten

Rebsorte · Vitigni · Vine variety

95% Vernatsch autochthone Rebsorte und 5% Lagrein alter Mischsatz ▪ 95% Schiava grossa vitigno autoctono e 5% Lagrein ▪ 95% Vernatsch autochthonous variety and 5% Lagrein

Beschreibung · Descrizione · Description

Peterleiten ist die beste Traubenwahl vom Weinberg am Kalterer See. Er ist angenehm mild, fruchtig und überzeugt durch seine zarte, zugängliche Art.

▪ Il nome Peterleiten sta per la migliore scelta dell'uva di un'annata del vigneto al lago. È un vino leggermente fruttato ed armonico che convince per il suo carattere fine ed elegante. ▪ Peterleiten is the finest grape selection from our vineyard at Caldaro lake. It is pleasantly mild and fruity and convinces with its gentle and amenable character.

Empfohlene Speisen · Abbinamento · Suggested food

Er passt zu Vorspeisen, Fisch, Speck, aber auch weißem Fleisch und mildem Käse. ▪ Ideale per accompagnare antipasti e speck, pesce ma anche carne bianca e formaggi dolci. ▪ Ideal for antipasti, fish or with speck, white meat and sweet cheeses.

Herkunft · Provenienza · Origin

300 m ü.d.M. Unterland lehmig, sandiger Boden ▪ Bassa Atesina - terreno argilloso e leggermente sabbioso ▪ Bassa Atesina - loamy and less sandy soil.

Vinifizierung · Vinificazione · Winemaker notes

Maischegärung und biologischer Säureabbau im Edelstahltank. Reifung im großen Holzfass für 5 Monate. ▪ Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox ed un affinamento di 5 mesi nel legno grande. ▪ Fermentation and maceration in stainless steel tanks, followed by maturation for 5 months in large wood cask.

DeSilva Lagrein Edizione

Rebsorte · Vitigni · Vine variety

Lagrein Edizione autochthone Rebsorte ▪ Vitigno autoctono ▪ Autochthonous vine variety

Beschreibung · Descrizione · Description

Dieser Lagrein ist eine Selektion aus unserem ältesten Weinberg Galgengut am Kalterer See. Er überzeugt durch seine intensive Frucht nach Amarena-Kirsche.

Im Gaumen hat er tiefe und dichte Aromen und zeigt vor allem die Handschrift vom alten Weinberg am See. ▪ Questo Lagrein è un'Edizione del nostro vigneto più vecchio del lago di Caldaro. Convince per il suo frutto intenso di amarena e per la sua eleganza. ▪ This Lagrein is a selection from our oldest vineyard Galgengut in Caldaro. The intensive taste of fruity amarena cherries is convincing.

Empfohlene Speisen · Abbinamento · Suggested food

Rote Fleischsorten, Wildbret, Käse. ▪ Con carne rossa, selvaggina e formaggi. ▪ Red meat such as beef and lamb, venison, game, all kind of cheeses.

Herkunft · Provenienza · Origin

300 m ü.d.M. Unterland lehmig, sandiger Boden ▪ Bassa Atesina - terreno argilloso e leggermente sabbioso ▪ Bassa Atesina - loamy and less sandy soil.

Vinifizierung · Vinificazione · Winemaker notes

Klassische Maischegärung für ca. 14 Tage im Edelstahltank mit Saftentzug. Nach dem biologischen Säureabbau lagern wir den Jungwein für 12 Monate im Barrique. ▪ Fermentazione alcolica per ca. 14 giorni in acciaio inox. Dopo la malo-lattica affiniamo il vino per 12 mesi in Barrique. Fermentation for 14 days in stainless steel cask. After the malolactic fermentation we do an extended maturation in french oak barrels for 12 months.

DeSilva Grappa Lagrein

Rebsorte · Vitigni · Vine variety

Lagrein

Beschreibung · Descrizione · Description

Er überzeugt durch seinen zarten Duft nach Kirschen und nach Veilchen und durch seinen harmonischen Geschmack. ▪ Il Lagrein convince per il suo frutto di ciliegie e di viole, con un gusto armonico.

▪ Lagrein convinces with intense flavour of fruit like cherries and violets and its harmonic taste.

Empfohlene Speisen · Abbinamento · Suggested food

Grappa Lagrein empfehlen wir vor allem als Digestiv. Was ich persönlich gerne genieße ist ein Glas Grappa Lagrein mit ein paar frischen Kirschen. ▪ La nostra Grappa Lagrein può convincere specialmente come digestivo. Personalmente preferisco anche abbinarla con ciliegie fresche dopo pasto. ▪ This Grappa Lagrein convinces as a digestive and I personally like it together with some fresh cherries.

Produktion · Produzione · Distiller notes

Mazeration der Traubenmaische erfolgt während der Gärung. Die alkoholhaltige Trester wird dann nach der Maischegärung in unserer Wasserbadbrennerei nach alter Tradition zwei Mal destilliert. (Rohbrand - Feinbrand). ▪ La macerazione del mosto viene fatta durante la fermentazione alcolica sulle bucce. Dopo viene distillata la vinaccia in due fasi con il metodo tradizionale della nostra distilleria. ▪ Fermentation of the mash under controlled temperature in stainless steel tanks. After a few days we start to distill this alcoholic mash with our traditional Pot Still in two steps.

DE SILVA Terroir