

DeSilva Pinot Blanc

Rebsorte: 100% Pinot Blanc

Beschreibung: Seine Mineralität, Eleganz und die zarte Frucht nach Apfel und Zitrusfrüchten unterstreichen seine Herkunft aus Eppan Berg.

Lage: 500 m ü.d.M. Überetsch - Eppan Berg

Boden: sandig, steiniger Boden - Moränenhügel

Lese: Ende September

Ertrag: Etwa 60 hl/ha

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

Ausbau: 90% im Edelstahl und 10% im großen Holzfass

Lagerfähigkeit: 5-10 Jahre

Serviertemperatur: 10-12 °C

Speisenempfehlung: Vorspeisen aller Art, Spargel, Fisch, Schalen- und Krustentiere, und auch verschiedene Vorspeisen auf Fleischbasis.

DE SILVA *Terroir*

Dieser Familienname ist ein Erbe unserer Vorfahren, dem man sich verpflichtet fühlt. DeSilva steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

