

PETER SÖLVA
1731

Amistar Grappa Gewürztraminer

Vitigno: 100% Gewürztraminer

Caratteristiche: La nostra Grappa di Gewürztraminer convince con il suo intenso profumo di rose e spezie e con il suo gusto aromatico.

Vigneti: Le uve provengono dal vigneto "Puiten" a Caldaro, dal vigneto "Plon" a Rungg - Termeno e dal vigneto "Lafai" a Cornaiano.

Terreno: Terreno calcareo argilloso

Vendemmia: Da fine settembre a inizio ottobre

Resa: circa 50 hl/ha

Vinificazione: Vinificazione di vino bianco. Le partite di Gewürztraminer selezionate vengono fatti appassire sulla pianta o, se necessario, nella soffitta e poi vengono pressati. Mentre il cosiddetto resto, la vinaccia, viene poi fermentata in piccoli contenitori e distillata nella nostra distilleria a bagnomaria in 2 passaggi.

Potenziale di invecchiamento: 10 anni e più

Temperatura di servizio: 15°C

Abbinamenti: Servire una grappa con un piatto sembra molto extravagante, ma è piuttosto interessante. Soprattutto nel settore dei dessert la grappa di Gewürztraminer può essere adattata ad esempio con un pane di frutta altoatesina o con dolci natalizi; questa grappa è anche un'esperienza di gusto con il formaggio, ad esempio con un formaggio erborinato dell'Alto Adige.

AMISTAR Tradition

Il nome della famiglia De Silva proviene dai nostri ascendenti ed è sinonimo di selezione delle migliori qualità di uva e di cura del suolo dei vecchi vigneti radicati. L'origine e il carattere dei nostri vigneti fanno la differenza.

