

DeSilva Pinot Blanc

Vitigni: 100% Pinot bianco

Caratteristiche: Il colore va dal giallo verdognolo al giallo chiaro. I profumi sanno leggermente di mela e di limone. Il vino è sottolineato dalla sua sapidità in bocca e dalla sua mineralità.

Vigneti: Vigneto di ca. 50 anni di età nella zona di Appiano Monte. Situato su un altipiano morenico di ca. 500 metri sopra il livello del mare.

Terreno: Terreno alluvionale. Ghiaia a base di sassi calcarei e argilloso.

Vendemmia: Da inizio a metà settembre.

Produzione: 60 hl/ha circa

Vinificazione: Il mosto fa' una macerazione a freddo di poche ore prima della pressatura. La fermentazione viene tenuta a temperature basse sui 15°C. Dopo la fermentazione viene svinato, praticamente togliamo il lievito grossolano e dopo viene fatto il sur lie fino all'imbottigliamento.

Potenziale di invecchiamento: Dai 2 ai 4 anni

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Abbinamenti: Si sposa bene con i primi piatti di pesce, risotti ecc. e alle carni bianche e anche come aperitivo.

DE SILVA *Terroir*

Questo nome di famiglia è un'eredità dei nostri antenati, a cui dedichiamo tutto il nostro rispetto. DeSilva è sinonimo di selezione dell'uva e cura dei vigneti più vecchi secondo una lunga tradizione. La provenienza e il carattere dei nostri vigneti fanno la differenza.

