

DeSilva Sauvignon Blanc

Vitigni: 100% Sauvignon bianco

Caratteristiche: Il colore va dal giallo al verdognolo, intensi aromi al sambuco, ortica e di frutti esotici che sottolineano questo vitigno leggermente aromatico. È un vino minerale, fresco e sapido.

Vigneti: Vigneto ad Appiano monte. Una zona sui 600 m sopra livello del mare.

Terreno: sabbioso, sassoso e argilloso

Vendemmia: All'inizio di settembre. La filosofia DeSilva prevede ca. un 1,5 kg a 2,0 kg per pianta secondo l'impianto o meglio secondo la costellazione della singola vite.

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 asparagi, zuppa di cipolle, lumache, risotti, crostini, piatti a base di pesce, come molluschi e crostacei, pesce alla brace, 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.

