

Gewürztraminer

Vitigno: 100% Gewürztraminer

Caratteristiche: Il colore va' dal giallo paglierino al giallo oro. Profumi intensi di Lychee, Rose e di chiodi di garofano. È un vino tipico e aromatico e nello stesso momento elegante e sapido.

Vigneti: Vigneti di Caldaro e Termeno. Una zona sui 300-500m sopra il livello del mare.

Terreno: Sabbioso, sassoso e leggermente argilloso

Vendemmia: Metà a fine settembre

Resa: 75 hl/ha circa

Vinificazione: Dopo la diraspatura e la macerazione viene effettuato un breve periodo di riposo. Questo mosto poi viene pressato e viene lasciato nel serbatoio per un giorno per la preclarificazione naturale. Poi viene fatto la fermentazione a temperatura controllata (15°C) in serbatoi di acciaio inox.

È importante, che una volta completata la fermentazione, lavoriamo anche con il processo "SurLie", per mantenere i lieviti costantemente in sospensione per garantire l'estrazione e lo sviluppo completo.

Potenziale di invecchiamento: 3 - 5 anni

Temperatura di servizio: 12°C

Abbinamenti: Si abbina molto bene a molluschi e crostacei, pesce di mare alla griglia e carni bianche, cucina asiatica, antipasti piccanti, paté e vari formaggi blu di latte di capra, pecora e mucca. Ideale anche come aperitivo.

DE SILVA *Terroir*

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.

