

PETER | SÖLVA
1731

KaltererSee Peterleiten Schiava



PETERLEITEN (migliore scelta di uva di mio padre, Peter selezionata dalla collina al lago di Caldaro)

Vitigni: 95% Schiava grossa + 5% Lagrein

Caratteristiche: È un classico con l'assemblaggio di 90% Schiava, Lagrein e altre vecchie varietà piantate nel vigneto, secondo lo stile del nonno Peter Sölva. Peterleiten stà per la migliore scelta dell'uva di un'annata in questo vigneto di 90 anni direttamente al lago di Caldaro. È un vino fruttato che convince per il suo carattere elegante ed complesso.

Vigneti: Una zona sui 224m sopra livello del mare bello soleggiato e sottolineato dal Microzona del Lago di Caldaro,

Terreno: Argilloso, calcareo e sabbioso

Vendemmia: Da fine settembre a inizio ottobre.

Produzione: 80 hl/ha circa

Vinificazione: Vinificazione tradizionale. L'uva viene diraspata e pigiata. Fermentazione sulla buccia in acciaio inox a temperatura controllata. Dopo fermentazione viene svinato e tenuto in sempre in inox per la Malolattica e poi viene invecchiato in botti di legno.

Potenziale di invecchiamento: Dai 3 ai 6 anni

Temperatura di servizio: 14 °C - 16° C

Abbinamenti: È un vino per diverse occasioni. È un vino speciale da consigliare con i primi piatti e piatti tipici altoatesini come i canederli, Schlutzkrופן, carne bollita o salsiccia affumicata con i crauti, il cosiddetto Riebel al grano saraceno, carni bianche e formaggi e anche con piatti di pesce.

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.

