

PETER | SÖLVA
1731

LagodiCaldaro Colledipietro Schiava



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

Vitigni: 95% Schiava Grossa + 5% Lagrein

Caratteristiche: È un l'assemblaggio classico di Schiava e Lagrein, composto già nel vigneto, secondo lo stile del nonno Peter Sölva. Peterleiten stà per la migliore scelta dell'uva di un'annata nei vigneti vecchi al Lago di Caldaro. È un vino fruttato, che convince per il suo carattere elegante ed complesso.

Vigneti: Diversi vigneti al Lago di Caldaro. Qui predominano le vecchie vigne con viti dalle radici profonde. Peterleiten è il nome della selezione delle uve più mature di questo vigneto.

Terreno: Argilloso e sabbioso

Vendemmia: Fine settembre

Produzione: 80 hl/ha circa

Vinificazione: Le partite migliori vengono raccolti e elaborati separatamente. Diraspatura e poi macerazione tradizionale in tank di acciaio inox a temperatura controllata. Estrazione dopo la fermentazione completata, per poi favorire la fermentazione malolattica. A seconda dell'annata, una parte è anche conservata in legno.

Potenziale di invecchiamento: Dai 2 ai 4 anni

Temperatura di servizio: 14 - 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, "Schlutzkrapfen", carne bollita o salsiccia affumicata con i crauti. Si abbina bene anche al carne bianco, ai formaggi delicati e anche con alcuni 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.

