

## Perrosé

**Vitigni:** Cabernet, Merlot, Lagrein, Pinot Noir, Schiava

**Caratteristiche:** È un rosato speciale, che proviene dal "Salasso" di queste 3 uve. Questo sistema sottolinea la complessità nel frutto e l'intensità del gusto. Il frutto varia da sentori di bacche rosse al frutto leggero di ribes rosso. Nel gusto prevale la freschezza e nello stesso tempo è persistente e morbido.

**Vigneti:** Oltreadige, Bassa Atesina

**Terreno:** Argilloso, sabbioso e ghiaioso

**Vendemmia:** Da fine settembre a metà ottobre.

**Resa:** 60 hl/ha circa

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale. L'uva viene diraspata e pigiata. Leggera fermentazione sulla buccia in tank di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo poche ore di fermentazione viene svinata una parte del mosto (salasso) e la fermentazione viene poi conclusa separatamente in un tank di acciaio inox. Affinamento per ca. 6 mesi in acciaio.

**Potenziale di invecchiamento:** Dai 2 ai 4 anni

**Temperatura di servizio:** 12°C

**Abbinamenti:** Si abbina bene con primi piatti di pasta, risotti, con antipasti leggeri a base di pesce, con verdure cotte, con formaggi freschi ed è anche un ottimo 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.

