

Pinot Bianco

Vitigno: 100% Pinot Bianco

Caratteristiche: La sua mineralità, l'eleganza e il delicato frutto di mela e agrumi sottolineano la sua origine da Appiano Monte.

Vigneto: Vigneto di ca. 50 anni di età nella zona di Appiano Monte. Situato su un altipiano morenico di ca. 500 metri sopra il livello del mare.

Terreno: Terreno alluvionale. Ghiaia a base di sassi calcarei e argilloso.

Vendemmia: Da inizio a metà settembre.

Resa: 60 hl/ha circa

Vinificazione: Raccolta a mano e macerazione a freddo nella pressa. Fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio con una permanenza di 5 mesi sui lieviti ("Sur lie"). Il 90% del nostro Pinot Bianco è invecchiato in acciaio inox e il 10% in grandi botti di legno.

Potenziale di invecchiamento: Dai 2 ai 4 anni

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Abbinamenti: Si abbina bene con i primi piatti di pesce, risotti ecc. e alle carni bianche, ma è buonissimo 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.

