

Pinot Grigio

Vitigno: 100% Pinot Grigio

Descrizione: Il nostro Pinot Grigio classico convince con la sua aromaticità elegante e con il suo palato fresco e morbido.

Vigneti: Oltreadige - Caldaro pianizza di sopra a 450 m e Bassa Atesina

Terreno: argilloso e calcareo

Vendemmia: Inizio settembre

Resa: 75 hl/ha

Vinificazione: Diraspiano e pressiamo tutto a temperatura controllata e defechiamo il mosto a bassa temperatura per poi fare una fermentazione in acciaio tra i 18°C - 20° C. Affinamento sui lieviti fino a febbraio/marzo.

Potenziale invecchiamento: 3 - 5 anni

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamenti: Antipasti a base di pesce e carne. È un compagno ideale nel periodo estivo, particolarmente interessante 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.

