

Sauvignon Blanc

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Caratteristiche: Il colore va dal giallo al verdognolo, intensi aromi al sambuco, ortica e frutti esotici, che sottolineano questo vitigno leggermente aromatico. È un vino minerale, fresco e sapido.

Vigneto: Vigneto ad Appiano monte. Una zona sui 600 m sopra livello del mare.

Terreno: sabbioso, sassoso e argilloso

Vendemmia: A metà di settembre

Resa: 60 hl/ha circa

Vinificazione: Per le annate speciali, optiamo per la pressatura a grappolo intero. La macerazione, la preclarificazione naturale e la fermentazione del mosto avvengono in tank di acciaio. Dopo viene svinato, praticamente togliamo il lievito grossolano e dopo viene fatto il sur lie fino all'imbottigliamento.

Potenziale di invecchiamento: al minimo 3 anni

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Abbinamenti: Il nostro Sauvignon si abbina molto bene con gli asparagi, la zuppa di cipolle, le lumache e vari piatti di pesce. È anche eccellente con cibo asiatico o in combinazione con formaggio di capra o con una Robiola (Tre Latti - formaggio di capra, pecora, mucca) con un po' di mostarda di fichi.

DE SILVA *Terroir*

Questo nome di famiglia è un'eredità dei nostri antenati, a cui dedichiamo tutto il nostro rispetto. DeSilva è sinonimo di selezione dell'uva e cura dei vigneti più vecchi secondo una lunga tradizione. La provenienza e il carattere dei nostri vigneti fanno la differenza.

