



P|S



DeSilva

PINOT GRIGIO

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno: 100% Pinot Grigio.

Descrizione: Il nostro classico Pinot Grigio convince per la sua elegante aromaticità e per il suo gusto morbido e speziato.

Zona: Oltradige – Caldaro a Ober-Planitzing a 450 m s.l.m. + Unterland.

Terreno: Limoso calcareo, sassoso.

Raccolta: Da inizio a metà settembre.

Resa: 75 hl/ha circa.

Vinificazione: Diraspatura, pressatura dell'ammasso, poi prima prima degommatura in vasche di acciaio inox e poi mosto limpido mosto + "stabilizzazione" per 4-5 giorni. Fermentazione alcolica a basse temperature in acciaio inox. Affinamento sulle fecce fini dopo la fermentazione fino a febbraio/marzo.

Durata di conservazione: 5 - 10 anni.

Temperatura di servizio: 10 °C.

Consigli per la tavola: Con antipasti a base di pesce e carne. È un compagno ideale nella stagione estiva, particolarmente interessante come aperitivo.

ANNATA 2023

ALCOL: 13,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,9 g/l

VALORE PH: 3,3

FERMENTAZIONE MAIOLATTICA: 20%

