



P|S



DeSilva

PINOT BIANCO SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno: 100% Pinot Bianco.

Caratteristiche: La sua mineralità, l'eleganza e il delicato frutto di agrumi, mele e un leggero sentore di mela cotogna ne sottolineano le caratteristiche. Origine da Appiano Berg.

Zona: 500 m s.l.m. Überetsch - Eppan Berg.

Terreno: Calcareo e sabbioso, sassoso - colline moreniche.

Raccolta: Fine settembre.

Resa: 60 hl/ha circa.

Vinificazione: Raccolta a mano e macerazione a freddo in pressa; "stabilizzazione" (circa 4-6 giorni) prima della fermentazione. Fermentazione con temperatura bassa in botti di rovere per 10 mesi sui lieviti ("sur lie"). Il nostro Pinot Bianco viene prodotto in stile borgogna dove il 60% fermenta ed invecchia in botti di rovere e il 40% in acciaio inox sui lieviti fini facendo il "bâtonnage".

Durata di conservazione: 5 - 15 anni.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

Consigli per la tavola: Antipasti di ogni tipo, asparagi, pesce, molluschi e crostacei, oltre a vari antipasti a base di carne.

ANNATA 2023

ALCOL: 13,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,2 g/l

VALORE PH: 3,3

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 80%

