



P|S



DeSilva

GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno: 100% Gewürztraminer.

Descrizione: Il Gewürztraminer è un vitigno autoctono. Convince per il suo tipico aroma di litchi, rose e chiodi di garofano oltre che per la sua succosità e il suo gusto armonioso. Caratteristico è il colore che va dal giallo paglierino al giallo oro.

Zona: Vigneto a Caldaro "Barleit" 350m e Vigneto "Puitn" a 450 m di altitudine.

Terreno: Sabbioso, calcareo e pietroso.

Raccolta: Metà-fine settembre

Resa: 75 hl/ha

Vinificazione: Pressatura di vino proteico. A seconda del grado di maturazione, dopo la diraspatura si effettua un breve periodo di riposo e si procede a una macerazione selettiva. Il mosto viene lasciato in vasca per un giorno per la sedimentazione naturale. Poi il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata (15°C) in serbatoi di acciaio inox. "SurLie" fase per alcuni mesi in acciaio inox.

Durata di conservazione: 5 - 10 anni.

Temperatura di servizio: 12° C.

Consigli per la tavola: Si abbinano molto bene a molluschi e crostacei, pesce di mare alla griglia e affumicato, carni bianche, ma anche a cucina asiatica, antipasti speziati, paté e varie e vari formaggi erborinati prodotti con latte di capra, pecora e mucca. Ideale anche come aperitivo.

ANNATA 2023

ALCOL: 14,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,2 g/l

VALORE PH: 3,45

