

CANTINA
SILBERNAGL
TICINO

In Svizzera, nel Canton Ticino, in una cascina circondata dai vigneti, nel nucleo rurale di Brusata, nelle colline di origine glaciale del Mendrisiotto, strette tra la catena montagnosa delle Alpi e la pianura, Cantina Silbernagl coltiva la vigna, produce vini e distilla grappa, in proprio senza l'ausilio di consulenti.

La nostra attività è iniziata nel 2012 con la ricostruzione dei nostri vigneti, continua con la loro coltivazione, la loro vendemmia, la vinificazione delle uve, la distillazione delle vinacce e la maturazione dei vini, tutte le parti del processo di produzione sono importanti.

La vite necessita di una attenzione continua, il nostro impegno in vigneto procede senza sosta stagione dopo stagione, giorno dopo giorno. Il terreno viene mantenuto vitale da una rigogliosa biodiversità. Crediamo in una agricoltura ecologica e sostenibile.

La vinificazione ha i suoi tempi pertanto in cantina il nostro lavoro è un alternarsi di processi di trasformazione e pause di maturazione. I nostri vini vengono prodotti con uve monovitigno mature raccolte a mano e vogliono essere particolarmente rispettosi delle caratteristiche del vitigno e dell'annata della vendemmia, non modifichiamo il profilo dei vini dopo la fermentazione.

La produzione dei nostri distillati consiste nella semplice distillazione dei nostri vini con le loro vinacce, con tanta attenzione e pazienza.

Miglioriamo la nostra produzione facendo esperienza con piccole vinificazioni e distillazioni speciali che sono disponibili per i nostri clienti.

CANTINA SILBERNAGL TICINO