

KLASSISCHE LINIE

SILENO RISERVA

Cannonau di Sardegna D.O.C. Riserva



Aus der autochtonen roten rebsorte cannonau. ein sardischer traditionswein. Geschmack nach brombeeren, johannisbrot, lakritz. Im stahl sowie zehn monate im eichenholzfass ausgereift. Ideal zu braten und gereiftem käse.



WEIN NOTES

SILENO RISERVA	
Boden:	kalkhaltig und leicht tonhaltig, Nord-Ost-Ausrichtung, 230 M. ü.d.M.
Klima:	mediterranes Klima, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen, warmen und windigen Sommern.
Ernte:	Ende September, von Hand, Zucker 230 g/l.
Weinbereitung:	Sorgfältige Auswahl der Trauben, Abbeeren und schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 22-24°C über 12 Tagen mit regelmäßigem Umrühren alle 6 Stunden für 15 Minuten.
Verfeinerung:	10 Monate in 33 Hektoliter fassende Eichenholzfässern und 90 Tage in der Flasche.
Abfüllen:	in Stickstoffatmosphäre, natürlicher Korken 44 x 26 mm.
Analytische daten:	Alkoholgehalt 13,5-14,5 % Vol., Gesamtsäure als Weinsäure 5,2 g/l, Restzucker 2,9 g/l.
Organoleptischen Eigenschaften:	Farbe: intensivesRubinrot. Geruch: intensiv nach reifen Waldbeerenmit angenehmen gerösteten Holznoten sowie Gewürznoten. Geschmack: warm und rund, würzig und lang anhaltend.
Paarungen:	rotem Fleisch, Wild, gereiftem Schaf- und Ziegenkäse.
Serviertemperatur:	18°C.
Format:	75 cl, 150 cl.