

KLASSISCHE LINIE

## SILENO

## Cannonau di Sardegna D.O.C.



Aus der autochtonen roten rebsorte cannonau. Gärung mit langem kontakt zu den schalen, darauffolgender kurzer holzausbau. Ideal zu rotem fleisch und gut gereiftem käse.



## WEIN NOTES

SILENO	
<b>Boden:</b>	kalkhaltig und ziemlich steinig, Nord-Ost-Ausrichtung.
<b>Klima:</b>	mediterranes Klima, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen, warmen und windigen Sommern.
<b>Ernte:</b>	Mitte September, von Hand, Zucker 230 g/l.
<b>Weinbereitung:</b>	Sorgfältige Auswahl der Trauben, Abbeeren und schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 24-26°C über 10 Tagen mit regelmäßigem Umrühren alle 6 Stunden für 10 Minuten.
<b>Verfeinerung:</b>	in Edelstahltanks.
<b>Abfüllen:</b>	in Stickstoffatmosphäre, natürlicher Korken 44 x 26 mm.
<b>Analytische daten:</b>	Alkoholgehalt 13-14 % Vol., Gesamtsäure als Weinsäure 5,4 g/l, Restzucker 1,8 g/l.
<b>Organoleptischen Eigenschaften:</b>	Farbe: Rubinrot. Geruch: an den Duft des Waldes erinnernd mit angenehmen pflanzlichen Noten. Geschmack: warm, vollmundig, würzig und mit einem lang anhaltenden Abgang.
<b>Paarungen:</b>	Braten, rotem Fleisch, Wild, gut gereiftem Käse und Wurstwaren.
<b>Serviertemperatur:</b>	18°C.
<b>Format:</b>	