

Linea Classica

SILENO RISERVA

Cannonau di Sardegna D.O.C. Riserva



Originato dal vitigno autoctono cannonau. tradizione di sardegna, sentori di more, carruba, liquirizia.
Affinato in acciaio e dieci mesi in botti di rovere.
Si abbina a carni arrosto e formaggi stagionati.



NOTE VINICOLE

SILENO RISERVA	
Terreno:	Calcareo e leggermente argilloso con esposizione a nord-est a 230 metri sul livello del mare
Clima:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vendemmia:	Fine settembre, l'uva è colta con gr/l 230 di zuccheri
Vinificazione:	Diraspatura e pigiatura soffice fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 22/24°C per 12 giorni; rimontaggi ogni 6 ore per 15 minuti
Affinamento:	Per 10 mesi in botti di rovere da hl 33 e 90 giorni in bottiglia
Imbottigliamento:	In atmosfera di azoto; tappo di sughero naturale mm 44x26
Dati Analitici:	Grado alcolico 13,5-14,5% vol., acidità totale gr/l 5,2 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 2,9
Caratteri organolettici:	Colore rosso rubino intenso, profumi intensi di frutti di bosco maturi con piacevoli note tostate di legno e spezie, gusto caldo e rotondo, sapido e persistente
Abbinamenti:	Arrosti importanti di carni rosse, selvaggina da pelo e da penna, formaggi pecorino e caprino
Temperatura di Servizio:	18°C
Formato:	75 cl - 150 cl