

SILENO

Cannonau di Sardegna D.O.C.



Originado do vinhedo autóctone cannonau. Vinificado com longa maceração das cascas e em seguida uma breve evolução em madeira. Harmonização com carnes vermelhas e queijos bem curados.



NOTAS DE VINHO

SILENO	
Chão:	Calcário e bastante pedregoso com exposição a norte-leste
Clima:	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
Colheita:	Ao redor da metade de setembro, a uva é colhida com 230 g/l de açúcares
Vinificação:	Desengace e em seguida o esmagamento. Fermentação com maceração em temperatura controlada de 24/26º durante 10 dias; remontagens cada 6 horas durante 10 minutos/
Requite:	Em tanques de aço inox
Engarrafamento:	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 44x26 mm
Os dados analíticos:	Teor alcoólico 13-14% vol., acidez total 5,4 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 1,8 g/l/
Características organolépticas:	Cor vermelho rubi, perfume de bosque com agradáveis notas vegetais, sabor quente, aromático e persistente
Emparelhamentos:	Carnes vermelhas assadas, carne de caça, queijos curados e frios
Temperatura de Serviço:	18ºC
Formato:	37,5 cl - 75 cl