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

Boden:	kalkhaltig und ziemlich steinig, Nord-Ost-Ausrichtung.
Klima:	mediterranes Klima, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen, warmen und windigen Sommern.
Ernte:	Mitte September, von Hand, Zucker 230 g/l.
Weinbereitung:	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.
Verfeinerung:	in Edelstahltanks.
Abfüllen:	in Stickstoffatmosphäre.
Analytische daten:	Alkoholgehalt 13-14 % Vol., Gesamtsäure als Weinsäure 5,4 g/l, Restzucker 1,8 g/l.
Organoleptischen Eigenschaften:	Farbe: Rubinrot. Geruch: an den Duft des Waldes erinnernd mit angenehmen pflanzlichen Noten. Geschmack: warm, vollmundig, würzig und mit einem lang anhaltenden Abgang.
Paarungen:	Braten, rotem Fleisch, Wild, gut gereiftem Käse und Wurstwaren.
Serviertemperatur:	18°C.
Format:	

AUSZEICHNUNGEN:

GALERIE: