


Linea Classica



SILENO

Cannonau di Sardegna D.O.C.

 Originato dal vitigno autoctono cannonau.

Vinificato con macerazione lunga delle bucce a cui segue una breve evoluzione in legno.

Si abbina a carni rosse e formaggi ben stagionati.

NOTE VINICOLE

SILENO	
Terreno:	Calcareo e abbastanza pietroso con esposizione a nord-est
Clima:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vendemmia:	Verso metà settembre, l'uva è colta con gr/l 230 di zuccheri
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pigiatura. Fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 24/26° per 10 giorni; rimontaggi ogni 6 ore per 10 minuti
Affinamento:	In serbatoi di acciaio inox
Imbottigliamento:	In atmosfera di azoto; tappo di sughero naturale mm 44x26
Dati Analitici:	Grado alcolico 13-14% vol., acidità totale gr/l 5,4 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 1,8
Caratteri organolettici:	Colore rosso rubino, profumi di bosco con piacevoli note vegetali, gusto caldo, sapido e persistente
Abbinamenti:	Arrosti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e salumi
Temperatura di Servizio:	18°C
Formato:	37,5 cl - 75 cl