

Linha Clássica

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

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

PRÊMIOS: GALERIA:



URKUNDE

Degustationswettbewerb
Premium Select Wine Challenge 2006

Durchgeführt von

selection
Das Forum für Spitzenweine

Eine ausgezeichnete Bewertung von



erreichte der
2004 Cannonau di Sardegna Sileno
D.O.C.,
Azienda Vitivinicola Ferruccio Deiana,
Settimo San Pietro (CA), Italien
Besegneten wert: Polyzini & Grundmann GmbH in Lander-Pfalz

Peter Cech
Dipl.-Ing. Peter Cech
Herausgeber & Chefkellner

Selection - Silverpreis: 2 - 55270 Jugenheim / Germany
Tel. +49 6331 - 949 514
www.selection.de

