

Описание марки вина Силено Ризерва

Cannonau di Sardegna D.O.C. Riserva



Это вино делают из известного типичного местного сорта винограда каннонау, в котором переплелись традиционные для Сардинии вкусы ежевики, плодов рожкового дерева и лакрицы. Выдерживают это вино сначала в стальной ёмкости, а потом 10 месяцев в дубовых бочках. Хорошо сочетается с жареным мясом и зрелыми сырами



ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

Описание марки вина Силено Ризерва

земля:	Почва известковая и немного глинистая, месторасположение северо-восток, 230 м над уровнем моря
климат:	Климат Средиземноморский с мягкими зимами, умеренными осадками и жаркими продуваемыми летними периодами
урожай:	Сбор урожая в конце сентября, виноград собирают с показателями сахара 230 г/л
виноделие:	Отделение ягод от грозди и мягкое прессование. Ферментация с мацерацией при температуре 22/24 С 12 дней, перемешивание каждые 6 часов по 15 минут
утонченность:	выдерживают 10 месяцев в дубовых бочках и 90 дней в бутылках
разлив:	Розлив в атмосфере азота
Аналитические данные:	Градус алкоголя 13,5-14,5% vol.,общая кислотность 5,2 г/л в винной кислоте, остаточный сахар 2,9 г/л
органолептические характеристики:	Глубокий цвет красного рубина, насыщенный аромат спелых лесных ягод с приятными нотами древесины и специй. Тёплый содержательный вкус
спариваний:	Подходит в сочетании с жареным красным мясом, мясом птиц, с овечьим и козьим сырами
Температура сервировки:	18°C
формат:	75 cl - 150 cl