

Классическая линия

ОПИСАНИЕ МАРКИ ВИНА СИЛЕНО

Cannonau di Sardegna D.O.C.



Производится из типичного местного сорта винограда каннонау, методом длительной мацерации мезги, после чего происходит созревание вина уже в самой деревянной бочке. Это вино хорошо сочетается с красным мясом и со зрелыми сырами.



ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

ОПИСАНИЕ МАРКИ ВИНА СИЛЕНО

земля: Северо-восточные известковые и достаточно каменистые земли

климат: Климат Средиземноморский с мягкими зимами, умеренными осадками и жаркими ветренными летними периодами

урожай: Сбор урожая в середине сентября, виноград собирают с показателями сахара 230 г/л

виноделие: Отделение ягод от грозди и последующее их прессование. Ферментация с мацерацией при температуре 24/26 C 10 дней, перемешивание каждые 6 часов по 10 минут

уточненность: выдерживают в стальной ёмкости inox

разлив: Розлив в атмосфере азота

Аналитические данные: Градус алкоголя 13-14% vol., общая кислотность 5,4 г/л в винной кислоте, остаточный сахар 1,8 г/л

органолептические характеристики: Цвет красного рубина, лесной аромат с растительными нотами, вкус тёплый, глубокий и содержательный

спариваний: Сочетается с красным жареным мясом, дичью, со зрелыми сырами и колбасными изделиями

Температура сервировки: 18°C

формат: 37,5 cl - 75 cl

НАГРАДЫ: ГАЛЕРЕЯ:



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
Bewertungsurteil erstellt: Peter Giesler & Gundmar Giesler in Lander-Pfalz

Dipl.-Ing. Peter Giesler
Herausgeber & Chefkellner

Selection - Silverstrasse 2 - 55270 Jugenheim / Germany
Tel. +49 6333 - 949 514
www.selection.de

