

Silvestri Brut

Gradazione 12,5°

SILVESTRI®

Brut

Vino Spumante di qualità • Bottiglie da litri 0,75 - Magnum da litri 1,500

Zona di produzione

Uve provenienti dai vigneti collinari della Campania e del Lazio.

Varietà di uve

Da uva Falanghina e Chardonnay vendemmiata appena matura a mano in maniera selettiva.

Tecnica di vinificazione

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido, con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene filtrato per evitare fermentazioni secondarie.

Presatura di spuma

Normalmente inizia nei mesi di febbraio-marzo successivi alla vendemmia, e si conclude a ottobre-novembre. Durante questo periodo di permanenza "sur lit" in seguito ad autolisi degli stessi lieviti, lo spumante acquista un profumo ed un gusto molto caratteristico. La permanenza in bottiglia prima della vendita è di circa tre mesi.

Caratteristiche organolettiche

SPUMA: bianca e persistente.

PERLAGE: Finissimo e persistente.

COLORE: Giallo paglierino brillante.

PROFUMO: Intenso, fresco e penetrante di particolare finezza.

GUSTO: Secco, senza asperità, pulito, elegante ed armonico.

Consigli del produttore

Al fine di cogliere lo spumante nel momento migliore della sua vita, si consiglia di berlo entro un anno dall'acquisto. Temperatura di servizio, 6-8° C.

Accostamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo e calice di benvenuto, accompagna con raffinatezza il pesce, gli antipasti magri e le carni delicate.

Vineyards

Grapes come from hillside vineyards in Campania and Lazio.

Grape Varieties

Made from Falanghina and Chardonnay grapes, selected and harvested by hand as soon as they are ripe.

Winemaking Technique

Grapes are soft crushed and the skins removed at once; the clear must is fermented at a controlled temperature, with the addition of selected yeasts. The resulting wine is filtered to arrest secondary fermentation.

Bottle fermentation

Usually begins in the February or March following the grape harvest to finish in October or November. During this period of fermentation sur lit, the autolysis of the yeasts given this spumante its characteristic bouquet and flavour. The wine ferments in the bottle for about three months before it goes on sale.

Tasting Notes

MOUSSE: White, lingering.

PERLAGE: Long-lasting, with tiny bubbles.

COLOUR: Bright straw yellow.

BOUQUET: Intense, fresh and pungent; outstanding elegance.

TASTE: Dry, but not harsh; clean-tasting, elegant and harmonious.

Advice from the winemaker

To enjoy this sparkling wine at its best, drink within a year of the date of purchase. Serve at 6°-8°C.

Gastronomical suggestions

Excellent as an aperitif or when welcoming guests; may also be served with fish, light hors d'oeuvres and delicately flavoured meat dishes.

