

Castelli Romani Rosso 12% vol

Denominazione di Origine Controllata • Bottiglie da litri 0,75

Zona di Produzione

La suggestiva zona dei Castelli romani che circondano Roma verso sud est.

Varietà di uve

Da uva Cesanese e Sangiovese, vendemmiata al giusto grado di maturazione a mano in maniera selettiva.

Tecnica di vinificazione

diraspatura, pigiatura, macerazione per 7-8 giorni alla temperatura di 23 - 25°C, svinatura e pressatura soffice. Pulitura del vino per decantazione, affinamento in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia di un mese prima della spedizione.

Caratteristiche organolettiche

COLORE: rosso rubino di buona carica cromatica, dai riflessi violetti.

PROFUMO: di buona intensità, dal frutto moderato e maturo avvolto da una nota di ciliegia e lampone.

GUSTO: l'ingresso in bocca è morbido, buona la nota alcolica, media la struttura, equilibrata la componente tannica. Vino facile, dall'elegante scorrevolezza.

Consigli del produttore

Si raccomanda di servirlo alla temperatura di 18°C.

Particolarmente indicato con primi e secondi piatti sapotiti di carne sia bianche che rosse, e formaggi semistagionati.



Castelli Romani Bianco 11,5% vol

Denominazione di Origine Controllata • Bottiglie da litri 0,75

Zona di produzione

L'intera suggestiva zona dei Castelli Romani che circondano Roma verso Sud-Est.

Varietà di uve

Malvasia bianca del Lazio, Trebbiano Toscano.

Tecnica di vinificazione

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

Caratteristiche organolettiche

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Leggermente fruttato.

GUSTO: Secco, morbido, di medio corpo e di media alcolicità, gradevole, leggermente ammandorlato.

Consigli del produttore

Si consiglia di berlo giovane, accompagna con raffinatezza tutto il pasto. Temperatura di servizio 10°-12° C.



Via Nettunense Km. 18,190 - 00040 Lanuvio (Rm)

Tel. 06.9303.365-9303.299 • Fax 06.9303.645

www.cantinesilvestri.it • E-mail: vini@cantinesilvestri.it

CASTELLI ROMANI

Castelli Romani Red 12% vol

Registered Indication of Origin • Bottle lt 0,75

Vineyards

The charming zone of the Alban Hills, which surrounds Rome to the southeast.

Grapes Varieties

Cesanese and Sangiovese, selectively hand-harvested at the proper degree of ripeness.

Wine-making technique

pit and stalk removal, pressing, soaking for 7-8 days at a temperature of 23 - 25°C, run-off and soft pressing. Cleaning of the wine for decanting and refining in stainless steel tanks at a controlled temperature. After bottling comes a month of ageing in the bottle before shipment.

Tasting notes

COLOUR: ruby red with an excellent chromatic content and violent highlights.

BOUQUET: good intensity, moderately fruity and mature, encased in notes of cheery and raspberry.

TASTE: on entering the mouth it is delicate, with an excellent alcoholic note, an average structure and a balance tannic component. An easy wine consumed with elegant ease.

Advice from the winemaker

Best served at a temperature of 18°C. Goes especially well with first and second plates with a bold taste, such as red or white meat, plus semi-seasoned cheeses.

Castelli Romani White 11,5% vol

Registered Indication of Origin • Bottle lt 0,75

Vineyards

The charming zone of the Alban Hills, which surrounds Rome to the southeast.

Grapes Varieties

Malvasia bianca del Lazio, Trebbiano Toscano.

Winemaking technique

White vinification, gently pressed in order to obtain a must that is filtered and brought to fermentation at a controlled temperature, "First Drop" clear; addition of specific yeast. The wine is strained to avoid further fermentation.

Tasting notes

COLOUR: Straw yellow.

BOUQUET: Slightly fruity.

TASTE: Dry and soft; firm body and medium alcohol content; attractive flavour, with a faint hint of almonds.

Advice from the winemaker

Ready to be enjoyed at once; an elegant complement to dishes of all kinds. Serve at 10°-12° C.



*Via Nettunense Km. 18,190 - 00040 Lanuvio (Rm)
Tel. 06.9303.365-9303.299 • Fax 06.9303.645
www.cantinesilvestri.it • E-mail: vini@cantinesilvestri.it*
