

*Silvestri Colli*<sup>®</sup> Gradazione 12,5°

Indicazione Geografica Tipica • Bottiglie da litri 0,75 e 0,375



**Zona di produzione**

*Uve provenienti dai vigneti collinari del comune di Genzano e di Lanuvio, ridenti cittadine ubicate sulle pendici dei Castelli Romani, in provincia di Roma.*

**Varietà di uve**

*Da uve, Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata o del Lazio e 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, con riflessi giovanili verdi.  
PROFUMO: Ricorda piacevolmente la frutta fresca (mela-banana).  
GUSTO: Secco, di giusto corpo, di alcolicità moderata, si riscontra la stessa nota di frutta fresca avvertita all'olfatto. Vino di grande finezza ed eleganza.*

**Consigli del produttore**

*Si raccomanda di servirlo fresco ad una temperatura 8°-10°C e di consumarlo entro l'anno successivo la vendemmia.*

**Accostamenti gastronomici**

*Vino a tutto pasto, ottimo per antipasti, accompagna con raffinatezza il pesce, gli arrostiti bianchi, ed in genere per tutti i piatti leggeri e delicati.*

**Vineyards**

*These grapes are grown on a hilly terrain around Genzano and Lanuvio, two nice towns located at the slope of the Castelli Romani (Roman Castles), province of Rome.*

**Grape Varieties**

*Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata or del Lazio, Trebbiano Toscano.*

**Wine making 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.*

**Peculiarity**

*COLOUR: Straw yellow with a light green hues  
BOUQUET: It has a delicate fruity perfume (apple-banana).  
TASTE: Dry, medium bodied, moderately alcoholic, with a fresh fruitish taste like in the bouquet. It is a very fine and elegant wine.*

**Advice from winemaker**

*We suggest to drink this wine chilled to 8°-10° C (47°-50° F.), and it is better to drink it within the next year after the harvest.*

**Gastronomical suggestions**

*Versatile wine adapts well from the first to the last course, great companion for hors-d'oeuvre, well suited to fish, roast of white meats and to many other different and delicate courses.*

