

# Silvestri Demi Sec

# SILVESTRI® Demi Sec

Vino Spumante • Bottiglie da litri 0,75

## 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.*

## presa di spuma

*Normalmente inizia nei mesi di febbraio-marzo successivi alla vendemmia, e si conclude a ottobre-novembre. Prima della messa in bottiglia viene aggiunto la giusta dose di zuccheri. La permanenza in bottiglia prima della vendita è di circa tre mesi.*

## Caratteristiche organolettiche

*SPUMA: Cremosa e continua, con corona persistente.*

*PERLAGE: Finissimo e persistente.*

*COLORE: Giallo paglierino brillante, con tenui riflessi verdi.*

*PROFUMO: Ben nutrito, gradevole, floreale.*

*GUSTO: Giustamente morbido, lineare e suadente, di buon spessore e pieno di carattere.*

## 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

*Spumante di eleganza disinvolta, ottimo a fine pasto.*

## Production zone

*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. Before bottling, a carefully measured dose of sugar is added. The wine ferments in the bottle for about three months before it goes on sale.*

## Description

*MOUSSE: Creamy and constant, with a lingering crown.*

*PERLAGE: Long-lasting, with tiny bubbles.*

*COLOUR: Bright straw-yellow, tinged with pale green.*

*BOUQUET: Agreeably full and flowery.*

*PALATE: Splendidly soft, clean and attractive; good depth and plenty of character.*

## Producer's notes

*To enjoy this sparkling wine at its best, drink no more than a year after the date of purchase. Serve at 6°-8°C.*

## Serving suggestions

*A seductively elegant spumante, perfect at the end of the meal.*

