

Silvestri Merlot[®] Gradazione 13°

Indicazione Geografica Tipica • bottiglie da litri 0,75

SILVESTRI

Merlot[®]

Zona di produzione

Uve provenienti dai vigneti del comune di Aprilia, e parte di quello dei comuni di Cisterna e Latina ed in provincia di Roma.

Varietà di Uve Merlot.

Tecnica di vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente, pigiate e diraspate, macerano con le bucce per 7 - 8 giorni a circa 25° C. Il vino fiore dopo adeguata maturazione in serbatoi di acciaio inox, viene affinato in botti di rovere di slavonia. Dopo imbottigliamento il vino continua ad affinarsi per altri 5 - 6 mesi prima della vendita.

Caratteristiche organolettiche

COLORE: Rosso rubino di buona carica cromatica, con riflessi tendenti con il tempo al granata.

PROFUMO: Pieno e fragrante, con delicato profumo di mora mirtillo.

GUSTO: Gradevole, secco, di buona struttura, sapido, con leggero sapore amarognolo. E' un vino nobile e robusto.

Consigli del produttore

Vino abbastanza longevo, per dargli un equilibrio perfetto è necessario ossigenarlo caraffandolo con delicatezza. Temperatura di servizio 18° C.

Accostamenti gastronomici

Accompagna in modo perfetto primi piatti sapidi, come le pappardelle al sugo di lepre, carni arrosto e alla griglia e formaggi semistagionati.

Vineyards

Grapes come from vineyards in the comune of Aprilia, part of the comunes of Cisterna and Latina, and the province of Rome.

Grape Varieties Merlot.

Winemaking Technique

Grapes are picked by hand, pressed and de-stemmed before they macerate on the skins for 7 - 8 days at about 25° C. The must from the first-pressing ferments in stainless steel vats, then ages in barrels of Slavonian oak. After bottling, the wine continues to age for a further 5 - 6 months before going on sale.

Tasting notes

COLOUR: Ruby red with good depth of hue, acquiring garnet tinges with age.

BOUQUET: Full and fragrant, with a delicate bouquet of blackberries and bilberries.

TASTE: Attractively dry, well-structured with good flavour and a faint hint of tannins. A noble wine with a robust style.

Advice from the winemaker

A wine with ageing potential. Allow to breathe before serving by carefully decanting into a carafe. Serve at 18° C.

Gastronomical suggestions

A perfect accompaniment for savoury pasta dishes, such as pappardelle in hare sauce, for roast or barbecued meats, and for mature cheeses.

