

Silvestri Rosso Colli®

Gradazione 13°

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

SILVESTRI

Rosso Colli®

Zona di Produzione

Uve provenienti dai vigneti collinari, ubicate sulle pendici dei Castelli Romani, in provincia di Roma.

Varietà di Uve

Da uve, Sangiovese e Merlot.

Tecnica di Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente, pigiate e diraspate, macerano con le bucce per 10 giorni a circa 25°C. Il vino fiore dopo adeguata maturazione in serbatoi di acciaio inox. Dopo imbottigliamento il vino continua ad affinarsi per altri 4-5 mesi prima della vendita.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Fruttato intenso di piccoli frutti di bosco

GUSTO: Secco, ben strutturato, per un corpo importante, giustamente tannico, con sentore di mirtilli.

Consigli del Produttore

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

Accostamenti Gastronomici

Data l'ottima struttura, si accompagna con secondi piatti saporiti, brasati, carne alla griglia e formaggi semistagionati.

Vineyards

these grapes are grown on a billy terrain at the slope of the Castelli Romani province of Rome.

Grape Varieties

Sangiovese, Merlot

Wine making technique

grapes are picked by hand, pressed and de-stemmed before they macerate on the skins for 10 days at about 25° c. The must from the first-pressing ferments in stainless steel vats. After botteling, the wine continues to age for a further 4-5 months before going on sale.

Peculiarity

COLOUR: Deep ruby red

BOUQUET: deeply fruity fruit with bouquet of little blackberries

TASTE: Dry, well structured for an important body. Rightly tannic, with an inkling of billberries.

Advice from the winemaker

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

Gastronomical suggestions

Due to good structure accopanies braised, grilled meat and half-seasoned cheese.

