CANTINE

SILVESTRI

1929

CATALOGO

Una storia di famiglia
Una storia di passione
Una storia italiana

A story about family
A story about passion
An italian story

UNA STORIA DI FAMIGLIA

L'amore per la terra, per il vino, per il nostro territorio. Ma anche l'amore degli incontri unici. Dalla famiglia Silvestri, spumantisti da tre generazioni e dalla famiglia Paris, vignaioli da quattro generazioni, nasce una nuova famiglia coronata dal lieto arrivo di Edoardo, Filippo e Vittoria. Amore e terra, la vita e le viti, le proprie radici ed il terroir, l'esperienza ed il futuro, il saper fare e la tecnologia, il coraggio e le emozioni, la passione e la famiglia. Questi gli ingredienti e la magia della nostra avventura.

DAL / SINCE 1929

A FAMILY AFFAIR

The love for the land, for the wine, for our territory. But also the love of unique encounters. From the Silvestri family, sparkling wine producers for three generations and from the Paris family, winemakers for four generations, a new family is born, crowned by the happy arrival of Edoardo, Filippo and Vittoria. Love and land, life and vines, roots and terroir, experience and future, know-how and technology, courage and emotions, passion and family. These are the ingredients and the magic of our adventure.

CASTELLI ROMANI

IL TERRITORIO

Roma poggia su sette colli, mentre i Castelli Romani svettano su un numero doppio di alture, adagiate fra i Monti Albani e i Monti Tuscolani. Roma è una formosa matrona. I Castelli Romani sono al suo collo un filo di quattordici perle, tutte preziose per la storia e l'arte che qui brillano da secoli per l'inseparabile lavoro fatto insieme dalla natura e dall'uomo. Ogni castello ha una sua propria fisionomia: dall'impronta dell'abitato cresciuto intorno al rispettivo castrum all'identità culturale di ciascuno, che può vantare un dialetto, una festa patronale, una peculiarità culinaria, un monumento, un personaggio famoso, un carattere tipico della gente del luogo. Pittoreschi i luoghi, fervidi i vini, campagnola e casereccia la cucina. Fra pianura e monti si contendono lo spazio i frutti: uva, fragole, castagne, con i fiori: gladioli, narcisi, violette. Sull'esempio di Lucullo e di Cicerone, papi, imperatori e principi vi fecero crescere prima la vigna e poi la villa. Fu così che un'illustre prosapia: Frangipane, Orsini, Colonna e Savelli, quindi Aldobrandini, Ruspoli, Chigi, Torlonia, Sforza Cesarini e Borghese rinnovarono nel medioevo e in età moderna i fasti e il potere delle gentes romane nelle ville imperiali.

THE TERRITORY

Rome is based on seven hills, while The Roman Castles soar on a double number of heights, lying between Albani and Tuscolani Hills. Rome is a voluptuous matron.
The roman castles are her necklace of fourteen pearls, all precious for the combination of shiny history and arts, together with the work of the nature and human being across the centuries. Each castle has got its own appearance: each town grown around its cultural identity of each castrum, has got a dialect, a special celebration, peculiar culinary features, monuments, famous characters. The places are picturesque, fervid the wines, food is tasty and typical of the countryside. In between of levels and mountains, fruits have enough space to offer a big variety of grapes, strawberries, chestnuts, as well as flowers: gladioli, narcisi, violets. Following the example of Lucullo and Cicero, popes, emperors and princes chose the area for their grounds and villas. That's the case of the most ancient and aristocrat families: Frangipane, Orsini, Savelli Colonna and then Aldobrandini, Ruspoli, Chigi, Torlonia, Sforza Cesarini and Borghese, who renewed in the middle ages and afterwards the splendour and the power of antiques romans with their princely residences.

/INDEX

/INDICE

/01

Linea Spumanti

Silvestri Brut

Silvestri Rosé Brut

Virbio

Silvestri Extra Dry

Silver Bleu

/02

Linea Monovitigni

Chardonnay

Sauvignon

Syrah

Merlot

/03

Linea Colli

Silvestri Frascati

Bianco Colli

Rosso Colli

/04

Linea Territorio

Silvestri Castelli Bianco

Silvestri Castelli Rosso

Ponte Loreto Bianco

Ponte Loreto Rosso

LINEA SPUMANTI

«DA CENTO ANNI, LE BOLLICINE DI ROMA»

Gli spumanti sono l'orgoglio della tradizione familiare. La vocazione nasce dopo la guerra dall'intuizione del suo fondatore che, colto lo spirito americano dei festeggiamenti all'insegna di "vino e champagna", seppe far fronte all'esigenza dell'unico dei due elementi che all'Italia del tempo mancava, segnando così il passaggio dalle "romanelle" alla produzione di spumante con metodo Charmat.

«FOR A HUNDRED YEARS, THE BUBBLES OF ROME»

Sparkling wines are the pride of our familys' tradition. The vocation was born after the war from the intuition of its founder who, grasped the American spirit of the celebrations under the banner of "wine and champagna", was able to meet the need for the only of the two elements that Italy lacked at the time thus marking the transition from the "romanelle" to the production of sparkling wine with the Charmat method.

Blanc de blancs: un principe baciato dal sole, una gemma preziosa nella nostra corona spumantistica. Il prodotto che più ci rappresenta e inorgoglisce: il "metodo Silvestri", fresco e territoriale da un lato, ma anche complesso e variegato grazie al lungo affinamento sui lieviti.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido, con l'addizione di lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

Inizia nei mesi di febbraio-marzo successivi alla vendemmia e si conclude a ottobre-novembre. Durante questo lungo periodo di permanenza "sur lie", in seguito ad autolisi degli stessi lieviti, lo spumante acquista un profumo ed un gusto molto caratteristici. La permanenza in bottiglia prima della vendita è di circa tre mesi.

Perlage: Finissimo e persistente.

Colore: Giallo paglierino e brillante

Profumo: Intenso e fresco, di particolare finezza. Esprime eleganti note floreali e fruttate, susina gialla, pompelmo rosa e cedro.

Gusto: Secco e dinamico, fresco e sapido, ha grande equilibrio e una chiusura armonica ed elegante su intense sensazioni floreali e agrumate.

WINEMAKING TECHNIQUE

Vinified in white, soft pressed, fermentation at controlled temperature of the clear must with the addition of selected yeasts.

FOAMING TECHNIQUE

It begins in February-March after the harvest and it ends in October-November. During this long period of rest on the lees, after the autolysis of the yeasts, this sparkling wine acquires very characteristic aromas and flavors. The rest in the bottle before being commercialized is about 3 months.

Body: Very elegant and persistent.

Color: Bright straw yellow color.

Aromas: Intense and fresh, very elegant. It expresses classy floral and fruity notes, yellow plums, pink grapefruit and cedar.

Taste: Dry and dynamic, fresh and savory, it is very balanced. Harmonic and elegant finish with intense floral and citrusy notes.

Blanc de blancs: a prince kissed by the sun, a precious gem in our sparkling wine crown. The product that best represents us and makes us proud: the "Silvestri method", fresh and territorial on the one hand, but also complex and varied thanks to the long aging on the lees.

SILVESTRI BRUT

SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT
Chardonnay | 12,5° | 750 ml | Magnum

SILVESTRI ROSÉ EXTRA BRUT

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT
Pinot Nero | 12,5° | 750 ml

Rosé De Noirs è l'ultima nata delle nostre bollicine: il nobile Pinot Nero, incontrando la nostra passione e tradizione nell'arte spumantistica, riesce ad esprimersi in tutta la sua eleganza.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco di uve rosse selezionate in vigna, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido, con l'addizione di lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

Inizia nei mesi successivi alla vendemmia per portare in bottiglia gli aromi prodotti durante la prima fermentazione a cura dei lieviti selezionati, la rifermentazione viene condotta a temperature basse 14/16°C per circa 20 giorni.

Perlage: Finissimo e persistente.

Colore: Rosa tenue.

Profumo: Intenso e fresco, di particolare finezza. Esprime eleganti note floreali e piccoli frutti rossi con sensazioni di rosa, ribes, mandarino, lampone e fragoline di bosco.

Gusto: Cremoso e dinamico, dall'attacco delicato e avvolgente, fresco e morbido, ha grande equilibrio e una chiusura sapida, armonica e persistente su intense sensazioni floreali.

WINEMAKING TECHNIQUE

Vinified in white of red grapes, soft pressed, fermentation at controlled temperature of the clear must with the addition of selected yeasts.

FOAMING TECHNIQUE

It begins in the months following the harvest to preserve the aromas of the grapes produced during the first fermentation with seleced yeasts and bring them into the bottle. The refermentation is done at low temperatures 14/16°C for about 20 days.

Body: Very elegant and persistent

Color: Pale pink color.

Aromas: Intense and fresh, particularly classy. It expresses elegant notes of flowers and small red fruits, hints of roses, currant, mandarin, raspberry and wild strawberries.

Taste: Creamy and dynamic, with a delicate and enveloping presence, fresh and smooth, very balanced and with a persistent, sapid and neat finish rich of intense floral notes.

Rosé De Noirs is the latest addition to our bubbles: the noble Pinot Noir, meeting our passion and tradition in the art of sparkling wine, manages to express itself in all its elegance.

Virbio, mitologia e tradizione millenarie del nostro territorio: un prodotto ispirato alla primavera che non finisce mai, una fragola sempre in fiore.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva vendemmiata a mano in maniera selettiva viene pigiata, diraspata e macerata per 8-10 ore a bassa temperatura con pressatura soffice, separazione del mosto "prima goccia", filtrazione e conservazione a 0° C.

PRESA DI SPUMA

La rifermentazione in autoclave avviene in modo naturale, interrotta con il freddo quando il mosto ha raggiunto la gradazione alcolica effettiva di 7% vol.;

Perlage: Cremoso, fine e persistente.

Colore: Rosso cerasuolo intenso.

Profumo: Ricco e pieno, piacevole e intenso con sensazioni di piccoli frutti rossi maturi, fragole, uva spina e lievi sensazioni di fiori rossi.

Gusto: Rotondo e intensamente fruttato, in equilibrio tra residuo zuccherino, freschezza ed alcool, con chiusura golosa ed avvolgente.

WINEMAKING TECHNIQUE

Hand harvested, pressed and derasped. Macerated for 8-10 hours at controlled temperature with soft pressing, separation of the "prima goccia" must, filtered and conserved at 0° C.

FOAMING TECHNIQUE

Natural refermentation in autoclave, interrupted with the cold technique when the must reaches the alcoholic content of 7% vol.;

Body: Creamy, elegant and persistent.

Color: Intense cherry red color.

Aromas: Rich and full, pleasant and intense with notes of ripe red fruits strawberries, gooseberries and delicate puffs of red flowers.

Taste: Smooth and intensely fruity, nice balance between sugar residual freshness and alcohol, tasty and enveloping finish.

Virbio, millenary mythology and tradition of our territory: a product inspired by the spring that never ends, a strawberry always in bloom.

VIRBIO

SPUMANTE ROSSO AROMATICO DI QUALITÀ DOLCE
Moscato, Aleatico | 7° | 750 ml

SILVESTRI EXTRA DRY

SPUMANTE EXTRA DRY
Grechetto | 12° | 750 ml

La nostra storia inizia quasi cento anni fa: un'avventura resa grande dal fondatore Alfredo. Il nuovo arrivato Extra Dry è un omaggio a lui, alla sua eleganza ed ai sorrisi che lo hanno contraddistinto per tutta la vita. Un prodotto pensato per una bevuta gioiosa, sociale, scorrevole.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

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

PRESA DI SPUMA

Inizia nei mesi di febbraio-marzo successivi alla vendemmia e si conclude a ottobre-novembre. Durante questo periodo di permanenza "sur lie" in seguito ad autolisi degli stessi lieviti, lo spumante acquista un profumo ed un gusto molto caratteristico. La permanenza in bottiglia prima della vendita è di circa tre mesi.

Perlage: Finissimo e persistente.

Colore: Giallo paglierino e brillante.

Profumo: Fruttato, aromatico e floreale.

Gusto: Morbido, dinamico ed avvolgente, di spessore e carattere.

WINEMAKING TECHNIQUE

Vinification in white, soft pressing, fermentation at controlled temperature of the clear must with the inoculation of selected yeasts. The wine obtained is filtered to avoid secondary fermentations.

FOAMING TECHNIQUE

It begins in February-March after the harvest and it is concluded in October-Novembre. During this period of contact with the yeasts the sparkling wine, due to the autolysis of the yeasts, conquers unique and very characteristic aromas and taste. The period of rest in the bottle before being commercialized is about three months.

Body: Very delicate and persistent.

Color: Bright straw yellow color.

Aromas: Fruity, aromatic and floral.

Taste: Smooth, dynamic and enveloping, rich and with a strong personality.

Our story begins almost a hundred years ago: an adventure made great by the founder Alfredo. The newcomer Extra Dry is a tribute to him, to his elegance and to the smiles that have distinguished him throughout his life. A product designed for a joyful, social, flowing drink.

Blu come il mare, frizzante e argento come le sue bollicine, facilmente si accosta ai suoi frutti e ai piaceri della tavola.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido, con l'addizione di lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

La rifermentazione viene favorita in cantina con una seconda aggiunta di lieviti selezionati che garantiscono una spuma leggera e cremosa.

Perlage: Delicato, fine e persistente.

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini leggeri.

Profumo: Floreale, fruttato e lievemente balsamico. Sensazioni di mela, papaia, banana, pino mugo e salvia.

Gusto: Brioso e petillant. Buona progressione con sensazioni di frutta fresca, erbe di campo e fiori.

WINEMAKING TECHNIQUE

Soft pressed, fermentation at controlled temperature of the clear must with the addition of selected yeasts.

FOAMING TECHNIQUE

The refermentation takes place with a second inoculation of selected yeasts that grant a delicate and creamy foam.

Body: Delicate, elegant and persistent.

Color: Pale straw yellow color with delicate greenish hues.

Aromas: Floral, fruity and delicate notes of eucalyptus. Aromas of apple, papaya, banana, mountain pine and sage.

Taste: Lively and petillant. Good progression with notes of fresh fruits, wild herbs and flowers.

Blue like the sea, sparkling and silver like its bubbles, it easily approaches its fruits and the pleasures of the table.

SILVER BLEU

VINO FRIZZANTE
Chardonnay | 11,5° | 750 ml

LINEA MONOVITIGNI

«UN ABBRACCIO LUNGO 100000 ANNI»

100000 anni fa l'incontro fra il magma e la falda freatica provocò la formazione di enormi quantità di gas aventi un incredibile potenziale esplosivo e, quando infine la pressione ebbe la meglio sulla resistenza meccanica delle rocce, i gas eruppero in superficie in una vertiginosa e repentina risalita di diversi chilometri scagliando in aria gas e materiale roccioso. A seguito di questi eventi il cratere di Monte Cavo si spense, mentre i crateri minori vennero riempiti dalle acque: è questa la genesi di Albano e Nemi, è questa la genesi dell'abbraccio.

«A HUG THAT LASTS 100000 YEARS»

100000 years ago the encounter between magma and the water table caused the formation of enormous quantities of gases with explosive potential and, when the pressure finally overcame the mechanical resistance of the rocks, the gases erupted to the surface in a dizzying and sudden ascent of several kilometers throwing gas and rock material into the air. Following these events, the crater of Monte Cavo went out, while the smaller craters were filled with water: this is the genesis of Albano and Nemi, this is the genesis of the embrace.

CHARDONNAY

LAZIO IGT CHARDONNAY
Chardonay | 12,5° | 750 ml

Vitigno internazionale per eccellenza, lo Chardonnay affonda le radici nel vulcano laziale e tende i suoi tralci alla brezza marina, regalandoci un nettare elegante, ricco e suadente.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Uva vendemmiata a mano e diraspata. Dopo una breve macerazione viene pressata dolcemente, il mosto decantato a freddo viene inoculato con lieviti selezionati che valorizzano l'espressione aromatica dello Chardonnay. Il vino ottenuto affina in acciaio per circa 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo di media carica cromatica, dai tenui riflessi verdolini.

Profumo: Fruttato e aromatico, spiccano note di agrumi, erbe aromatiche, pompelmo rosa, albicocca e melone

Gusto: L'ingresso in bocca è morbido, di buon tenore alcolico e freschezza, con ottima struttura, grassa e avvolgente. Chiude elegante su sensazioni di albicocca, agrumi e nocciola.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are hand harvested and derasped. After a short maceration it is soft pressed, the must is cold decanted and inoculated with selected yeasts that emphasize the aromas of Chardonnay. The wine obtained rests in stainless steel for 3 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Average intensity straw yellow color with delicate greenish hues.

Aromas: Fruity and aromatic, evident citrusy notes, aromatic herbs, pink grapefruit, apricot and melon.

Taste: Smooth on the palate, good alcoholic content and freshness, great structure, rich and enveloping. Elegant finish with notes of apricot, citrus and hazelnuts.

An international grape par excellence, Chardonnay has its roots in the Lazio volcano and tends its branches to the sea breeze, giving us an elegant, rich and persuasive nectar.

Profumi decisi e penetranti, avvolgenti note erbacee e agrumate, il Sauvignon inebria con il suo carattere unico e sfaccettato, dalla personalità forte e inconfondibile.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Uve vendemmiate precocemente per conferire al vino sensazioni di freschezza e aromaticità tipiche del Sauvignon. L'uva viene pressata delicatamente e il mosto ottenuto viene protetto dalle ossidazioni con gas inerti a cui segue fermentazione a temperatura controllata condotta da lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino delicato, dai riflessi giovanili verdi.
Profumo: Intenso ed erbaceo, con sensazioni di salvia nettissima, poi bosso e foglia di pomodoro.
Gusto: Ottimo equilibrio acido/morbido, senza asperità, con lungo finale su sensazioni erbacee e lievemente balsamiche.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are early harvested to confer to the wine freshness and aromas typical of the Sauvignon. The grapes are delicately pressed and the must obtained is protected from oxidation with inert gases then follows the fermentation at controlled temperature with selected yeasts.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Delicate straw yellow color with youthful green hues.
Aromas: Intense and herbaceous with very clear notes of sage, then boxwood and tomato leaf.
Taste: Great balance between acidity and smoothness, flawless with a long finish with notes of herbs and eucalyptus puffs.

Strong and penetrating aromas, enveloping herbaceous and citrus notes, Sauvignon intoxicates with its unique and multifaceted character, with a strong and unmistakable personality.

SAUVIGNON

LAZIO IGT SAUVIGNON
Sauvignon | 12° | 750 ml

SYRAH

LAZIO IGT SYRAH
Syrah | 14° | 750 ml

La storia lo fa nascere in Siria o a Siracusa e lo porta in Francia e intorno al mondo, prima di arrivare come ospite d'onore nelle nostre cantine! In questo lungo viaggio colleziona frutti, spezie e passione. Edonista ama la carne, spirituale adora liberarsi in un gran baloon... che forse gli ricorda il mondo.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente, pigiate e diraspate, macerano con le bucce per 10-15 giorni a circa 25° C. Il vino fiore dopo adeguata maturazione in serbatoi di acciaio inox, matura in botti di rovere. Dopo l'imbottigliamento il vino continua ad affinarsi per altri 5 - 6 mesi prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino con riflessi purpurei, con il tempo tendenti al granato.

Profumo: Sentori di sottobosco e spezie, delicate note di amarena, pepe e rosa rossa.

Gusto: Avvolgente e succoso, di buona struttura e sapidità, morbido ed elegante, con grande persistenza finale.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are hand harvested, pressed and derasped, macerated on the skins for 10-15 days at about 25° C. The wine after an adequate rest in stainless steel matures in oak barrels. After the bottling the wine continues to rest for another 5 - 6 mesi before being commercialized.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Ruby red color with purple hues, with time turning to garnet.

Aromas: Aromas of underbrush and spice, delicate notes of black cherries pepper and red roses.

Taste: Enveloping and juicy, good structure, savory, smooth and elegant with great persistence in the finish.

History makes him born in Syria or Syracuse and takes him to France and around the world, before arriving as a guest of honor in our cellars! On this long journey he collects fruits, spices and passion. Hedonist loves meat, spiritual loves to free himself in a big balloon... which perhaps reminds him of the world.

Gentile e forte, delicato e vigoroso, il Merlot racchiude in sé un carattere poliedrico, indole naturale di questo vitigno che storicamente la cantina propone in purezza.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente, pigiate e diraspate, macerano con le bucce per 10 -15 giorni a circa 25° C. Il vino fiore dopo adeguata maturazione in serbatoi di acciaio inox, matura in botti di rovere. Dopo l'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 granato.

Profumo: Pieno e fragrante, con delicate note di frutti rossi, mora e mirtillo, arancia rossa, china e cuoio.

Gusto: Pieno e sapido, di buona freschezza e struttura, con ritorni di frutta rossa croccante e spezie leggere. ed elegante.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are hand harvested, pressed and derasped, macerated on the skins for 10-15 days at 25° C temperature. The wine after adequate rest in stainless steel, matures in oak barrels. After the bottling the wines continues to rest for another 5-6 months before being commercialized.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Good intensity ruby red color, with garnet hues.

Aromas: Rich and fragrant, with delicate notes of red fruits, blackberries and blueberries, blood orange, cinchona and leather.

Taste: Rich and savory, good freshness and structure, again notes of crunchy red fruits and delicate spiciness.

Gentle and strong, delicate and vigorous, Merlot embodies a multifaceted character, the natural nature of this vine that historically the winery offers in purity.

MERLOT

LAZIO IGT MERLOT
Merlot | 13,5° | 750 ml

LINEA COLLI

/02

«LA VOGLIA DI INNOVAZIONE ED EQUILIBRIO»

Un progetto che ha richiesto le attenzioni del tempo e di tanta sperimentazione, portandoci infine a festeggiare la nascita di una linea di vini in totale equilibrio con lo spirito e la storia della nostra azienda; un'azienda dall'animo giovane che riconferma, con la Linea Colli, la voglia di innovazione portando con sè tutti i tesori che la tradizione ha in serbo per le storiche Cantine Silvestri.

«THE DESIRE FOR INNOVATION AND BALANCE»

A project that required the attention of time and a lot of experimentation, finally leading us to celebrate the birth of a line of wines in total balance with the spirit and history of our company; a company with a young soul that reconfirms, with the Colli Line, the desire for innovation, bringing with it all the treasures that tradition has in store for the historic Cantine Silvestri.

SILVESTRI FRASCATI

Frascati DOCG Superiore
Malvasia di Candia | Greco | Trebbiano Toscano | 12,5° | 750 ml

Il Frascati nasce dai suoli vulcanici dei Castelli Romani e conquista subito la dolce vita romana e l'Italia intera con i suoi profumi suadenti e il suo frutto croccante e pieno. Detiene un primato unico, è la prima Doc d'Italia e oggi, diventato DOCG, vive una nuova rinascita.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido, con l'addizione di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino delicato con riflessi giovanili verdi.

Profumo: Fresco ed aromatico, frutta fresca, mela e pera, sbuffi di cipria ed erbe di campo.

Gusto: Netto e fresco, salino e persistente, di carattere. Chiude su note di frutta fresca e toni erbacei.

WINEMAKING TECHNIQUE

Soft pressed, fermentation at controlled temperature of the clear must with the addition of selected yeasts.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Delicate straw yellow color with youthful greenish hues.

Aromas: Fresh and aromatic, with notes of fresh fruits, apple and pear, puffs of powder and wild herbs.

Taste: Near and fresh, savory and persistent, good personality. Notes of fresh fruits and herbs in the finish.

Frascati is born from the volcanic soils of the Castelli Romani and immediately conquers the dolce vita in Rome and the whole of Italy with its persuasive aromas and its crunchy and full fruit. It holds a unique record, it is the first Doc in Italy and today, having become a DOCG, it is experiencing a new rebirth.

BIANCO COLLI

LAZIO IGT VERMENTINO
Vermentino | 12,5° | 750 ml | 375 ml

Con le foglie e i grappoli ama affacciarsi sul blu delle coste italiche il Vermentino, attirato dal mare come dal canto delle sirene. Edonista e sbarazzino per natura, salino e rinfrescante, racchiude in sé i profumi del mare ed emana pura gioia di vivere.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano, pressate e pigiate con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata condotta da lieviti selezionati.
Il vino ottenuto affina in acciaio prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino delicato, con riflessi giovanili verdi.

Profumo: Caratteristico, con intense note fruttate e floreali. Erbe aromatiche, delicata speziatura e tocchi di macchia mediterranea.

Gusto: Sapido e brioso, snello e scattante, dal gusto fresco e vivace di frutta e macchia con un finale lungo su sensazioni fruttate, minerali e balsamiche.

WINEMAKING TECHNIQUE

Hand harvested grapes, pressed and crushed with soft pressing and fermentation at controlled temperature conducted by selected yeasts. The resulting wine is aged in steel before bottling.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Delicate straw yellow color with youthful greenish hues.

Aromas: Typical with intense fruity and floral notes. Aromatic herbs, delicate spiciness and hints on Mediterranean scrub.

Taste: Savory and lively, agile and dynamic, it has fresh taste and lively fruitiness and Mediterranean scrub. Long and savory finish with notes of eucalyptus.

With its leaves and bunches, Vermentino loves to look out over the blue of the Italian coasts, attracted by the sea as by the song of the sirens. Hedonist and jaunty by nature, salty and refreshing, it embodies the scents of the sea and exudes pure joy of living.

ROSSO COLLI

LAZIO IGT CESANESE
Cesanese | 13° | 750 ml | 375 ml

Nasce sulle colline intorno a Roma: classico ed elegante, forte e muscolare, il Cesanese è il re indiscusso dei Castelli Romani.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente, pigiate e diraspate. Prima della fermentazione viene fatta una macerazione a freddo (0-4 °C), dopo 48 ore l'uva viene portata a 20-23°C e inoculata con lieviti selezionati e fatta macerare in fermentazione per altri 10-15 giorni. Segue svinatura, pressatura soffice e affinamento prima in acciaio e poi in botti di rovere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Fruttato intenso di piccoli frutti scuri, torrefazione e spezie, mirtilli, caffè, cacao e cuoio.

Gusto: Dinamico e avvolgente, di struttura importante e tannino vellutato, con grande equilibrio tra corpo e freschezza. Lunga persistenza su note di piccoli frutti rossi e caffè.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are hand harvested, pressed and derasped. Before the fermentation there is a cold maceration (0-4 °C), after 48 hours the grapes are brought to a temperature of 20-23°C and inoculated with selected yeasts and macerated in fermentation for another 10-15 days. Afterwards follows the racking, soft pressing and maturation first in stainless steel and after in oak barrels.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Ruby red color.

Aromas: Intense fruity notes of dark fruits, roasting and spices, blueberries, coffee, cocoa and leather.

Taste: Dynamic and enveloping, powerful structure and velvety tannins, great balance between body and freshness. Long persistence with notes of small red fruits and coffee.

Born on the hills around Rome: classic and elegant, strong and muscular, the Cesanese is the undisputed king of the Castelli Romani.

BIANCO COLLI

LAZIO IGT VERMENTINO
Vermentino | 12,5° | 375 ml

ROSSO COLLI

LAZIO IGT CESANESE
Cesanese | 13° | 375 ml

LINEA TERRITORIO

«STORIA, TERRITORIO E GUSTO»

Il cuore pulsante del Lazio, un territorio fertile e selvaggio che da millenni offre, a chi sa addomesticarlo, sicurezza e prodotti della terra unici al mondo. I Castelli Romani si rispecchiano sui riflessi di questi vini estratti da uve selezionate. Un volo tra le fronde degli alberi di queste colline che gentilmente si abbeverano nei due laghi più belli del nostro territorio.

«HISTORY, LAND AND TASTE»

The beating heart of Lazio, a fertile and wild territory that for millennia has offered, to those who know how to tame it, safety and products of the earth that are unique in the world. The Castelli Romani are reflected in the reflections of these wines extracted from selected grapes. A flight among the fronds of the trees of these hills that gently drink in the two most beautiful lakes of our territory.

SILVESTRI CASTELLI BIANCO

CASTELLI ROMANI DOC BIANCO

Malvasia Bianca | Trebbiano Toscano | 11,5° | 750 ml

Chiudete gli occhi, bevete questo vino scorrevole e leggermente ammandorlato ed immaginatevi le tappe del Gran Tour nel territorio dei Castelli Romani, che i gentiluomini europei vedevano, giustamente, come un tassello fondamentale della loro educazione alla vita.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Uve vendemmiate a macchina con vendemmiatrice di ultima generazione. Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto "Prima Goccia" limpido, con l'addizione di lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene filtrato per evitare fermentazioni secondarie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Frutta dolce ed erbe aromatiche, mela matura, giuggiola e salvia.

Gusto: Morbido e succoso, di medio corpo e media alcolicità, dal finale gradevole di frutta matura e lievi sensazioni ammandorlate.

WINEMAKING TECHNIQUE

Machine harvested with the latest generation grape harvester. Vinification in white, soft pressing, fermentation at controlled temperature of clear "Prima Goccia" must, with the addition of selected yeasts. The wine obtained is filtered to avoid secondary fermentation.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Straw yellow color.

Aromas: Sweet fruits and aromatic herbs, ripe apple, sage and jujube.

Taste: Smooth and juicy, average body and alcoolic sensation, pleasant finish with notes of ripe fruits and almondy hints.

Close your eyes, drink this flowing and slightly almond wine and imagine the stages of the Grand Tour in the Castelli Romani territory, which european gentlemen rightly saw as a fundamental part of their education in life.

Un vino morbido come l'otium che i nostri discendenti antichi romani venivano a trascorrere sui Colli Albani. Un assaggio equilibrato di storia e territorio.

SILVESTRI CASTELLI ROSSO

CASTELLI ROMANI DOC ROSSO

Sangiovese | Cesanese | 12° | 750 ml

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 l'imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia di un mese prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino di buona carica cromatica con riflessi violetti.

Profumo: Di buona intensità, frutto delicato e maturo, note di ciliegia e lampone.

Gusto: L'ingresso in bocca è morbido, di buon tenore alcolico, media struttura ed equilibrata componente tannica. Vino facile, dall'elegante scorrevolezza.

WINEMAKING TECHNIQUE

Derasping, pressing and maceration for 7-8 days at 23 - 25°C temperature, wine racking and soft pressing. Wine cleaning by decantation, then stainless steel at controlled temperature. After the bottling follows a period of resting in the bottle of one month before being commercialized.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Ruby red color with violet hues.

Aromas: Good intensity, delicate and ripe fruits, notes of cherries and raspberries.

Taste: Smooth on the palate, good alcoholic intensity, average structure and balanced tannins. An easy wine of smooth elegance.

A soft wine like the otium that our ancient Roman descendants came to spend on the Alban Hills. A balanced taste of history and territory.

PONTE LORETO BIANCO

VINO BIANCO

Malvasia Bianca | Trebbiano Toscano | 11,5° | 750 ml | 375 ml

Proprio come un unico passaggio attraverso lo storico Ponte Loreto, questo vino rievoca in un solo bicchiere tutta l'eleganza e l'arte del passato unite al sapore emozionante del futuro.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Uve vendemmiate a macchina con attrezzature di ultima generazione. Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido con l'addizione di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Leggermente fruttato, con sensazioni di mela ed erbe aromatiche.

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

WINEMAKING TECHNIQUE

Machine harvested with the latest generation grape harvester. Vinified in white, soft pressed, controlled temperature fermentation of the clear must with the inoculation of selected yeasts.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Straw yellow color.

Aromas: Slightly fruity, with notes of apple and aromatic herbs.

Taste: Dry and smooth, average body and alcoholic sensation, pleasant and slightly almondy.

Just like a single passage across the historic Ponte Loreto, this wine evokes in a single glass all the elegance and art of the past combined with the exciting flavor of the future.

Un antico Ponte sulla via Astura, con la sua robustezza e radicamento al suolo ha ispirato questo vino, espressione sicura del territorio.

PONTE LORETO ROSSO

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 l'imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia di un mese prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Fruttato intenso di piccoli frutti di bosco, lamponi e ciliegie.

Gusto: : Morbido, di buon corpo e media struttura, giustamente tannico E con finale fruttato di mirtilli e lamponi.

WINEMAKING TECHNIQUE

Derasping, pressing, maceration of 7-8 days at 23-25° C temperature and racking and soft pressing. Wine cleaning by decanting, It then rests in stainless steel at controlled temperature. After bottling follows a period of one month before being commercialized.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Intense ruby red color.

Aromas: Intense fruity aromas of wild berries, raspberries and cherries.

Taste: Smooth, good body and average structure, nice tannins. Fruity notes of blueberries and raspberries in the finish.

An ancient bridge on the via Astura, with its robustness and rootedness to the ground, inspired this wine, a sure expression of the territory.

VINO ROSSO

Sangiovese | Cesanese | 12° | 750 ml | 375 ml

CANTINE

SILVESTRI

1929

Le Cantine Silvestri hanno origine nel cuore dei Castelli Romani, dove la cultura vitivinicola e la passione per le tradizioni d'un tempo mantengono intatto il loro sapore. La storia inizia nel 1929 nel comune di Genzano di Roma, dove il fondatore Alfredo Silvestri, incomincia la vinificazione e l'imbottigliamento dei vini dei castelli Romani. La passione, cosi' come l'esperienza e la professionalita', si sono tramandate di generazione in generazione e oggi le Cantine Silvestri sono guidate dal figlio Dante e il nipote Alfredo.

Cantine Silvestri Cellars originate in the heart of the Roman Castles, where the wine culture and passion for the traditions of the past they keep their flavor intact. The story begins in 1929 in the municipality in Genzano di Rome, where the founder Alfredo Silvestri begins the winemaking and bottling of the wines of the Roman Castles. Passion, as well as experience and professionalism, have been handed down from generation to generation and today the Silvestri cellars are led by the son Dante and his nephew Alfredo.

info@cantinesilvestri.it

fb. Cantine Silvestri 1929
ig. @cantinesilvestri
www.cantinesilvestri.it

Lanuvio (RM) - Castelli Romani
Via Nettunense, 195 - 00075
Tel. +39 069303365