

SILVESTRI CASTELLI ROSSO

Castelli Romani DOC 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 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, buona la nota alcolica, media struttura, equilibrata la componente tannica. Vino facile, dall'elegante scorrevolezza.

WINEMAKING TECHNIQUE:

Destemming, pressing, maceration for 7-8 days at a temperature of 23 - 25 ° c, racking and soft pressing. Cleaning of the wine by decantation, aging in tanks of stainless steel at controlled temperature. After bottling it, follows a period of refinement in the bottle of one month before marketing.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Color: ruby red with a good chromatic charge with reflections violets. Scent: good intensity, delicate and ripe fruit, notes of cherry and raspberry. Taste: soft with the alcoholic notes, medium structure, balanced tannin component. An easy wine with an elegant smoothness.

Sangiovese
Cesanese
12°
750 ml



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.

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.