

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’aggiunta 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 alcoholic 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.