

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.

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.



SILVESTRI CASTELLI ROSSO

CASTELLI ROMANI DOC ROSSO
Sangiovese | Cesanese | 12° | 750 ml