

# Silva Aura

Terre del Volturno IGT 2015

Cantine Rao

---

Il Silva Aura Terre del Volturno Igt delle Cantine Rao è ottenuto da un sapiente uvaggio tra Pallagrello Bianco e Fiano. Il Pallagrello è un vino storico, amato già da Ferdinando IV di Borbone e ritenuto tra i migliori del Regno, come testimonia uno scritto rinvenuto su un'antica lapide datata 1775 ritrovata nei terreni delle Colline Caiatine.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Terre del Volturno
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2015
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Campania
<b>Localizzazione</b>	Caiazzo
<b>Vitigno</b>	Pallagrello Bianco 85% ;Fiano 15%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino scarico
<b>Gusto</b>	Al palato la fine e persistente acidità esalta una prolungata e dissetante freschezza
<b>Profumo</b>	All'olfatto si avvertono marcati sentori terpenici che introducono aromi fruttati di pompelmo, ananas e biancospino
<b>Abbinamenti</b>	Primi con frutti di mare, primi con crostacei, secondi piatti di frittura di pesce, secondi piatti di pesce alla griglia, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	200 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Franco sabbioso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	4.500 piante per ettaro
<b>Età ceppi</b>	10 anni
<b>Resa per ettaro</b>	75 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima settimana di settembre
<b>Vinificazione</b>	In bianco a temperatura controllata
<b>Maturazione</b>	In acciaio sulle fecce per 6 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia almeno 2 mesi