

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 Caiazzine.

CARATTERISTICHE

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

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