

Silva Aura

Cantine Rao

Il Silva Aura delle Cantine Rao è un vino 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

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 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 pesce arrosto, formaggi freschi, secondi piatti
di frittura di pesce

Temperatura di servizio 12° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Tipologia terreno Franco sabbioso

Allevamento Guyot

Densità impianto 4.500 ceppi per ettaro

Età ceppi 10 anni

Epoca vendemmia Prima settimana di settembre

Vinificazione In bianco a temperatura controllata. Fermentazione in
acciaio

Maturazione In acciaio sulle fecce per 6 mesi

Affinamento In bottiglia per almeno 2 mesi