

# 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 Caiatine

---

### CARATTERISTICHE

|                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo                             |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco                            |
| <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>                 | 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 pesce arrosto, formaggi freschi, secondi piatti di frittura di pesce |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 12° C   |

### DATI DI PRODUZIONE

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Esposizione</b>       | Sud-Est   |
| <b>Tipologia terreno</b> | Franco sabbioso   |
| <b>Allevamento</b>       | Guyot   |
| <b>Densità impianto</b>  | 4.500 ceppi per ettaro  |
| <b>Età ceppi</b>         | 10 anni   |
| <b>Epoca vendemmia</b>   | Prima settimana di settembre                                  |
| <b>Vinificazione</b>     | In bianco a temperatura controllata. Fermentazione in acciaio |
| <b>Maturazione</b>       | In acciaio sulle fecce per 6 mesi                             |
| <b>Affinamento</b>       | In bottiglia per almeno 2 mesi                                |