

# Sileno

## Cannonau di Sardegna D.O.C.



Originato dal vitigno autoctono cannonau.  
Vinificato con macerazione lunga delle bucce a cui segue una breve evoluzione in legno.  
Si abbina a carni rosse e formaggi ben stagionati.



## NOTE VINICOLE

### SILENO

<b>Terreno:</b>	Calcareo e abbastanza pietroso con esposizione a nord-est
<b>Clima:</b>	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
<b>Vendemmia:</b>	Verso metà settembre, l'uva è colta con gr/l 230 di zuccheri
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura e successiva pigiatura. Fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 24/26° per 10 giorni; rimontaggi ogni 6 ore per 10 minuti
<b>Affinamento:</b>	In serbatoi di acciaio inox
<b>Imbottigliamento:</b>	In atmosfera di azoto
<b>Dati Analitici:</b>	Grado alcolico 13-14% vol., acidità totale gr/l 5,4 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 1,8
<b>Caratteri organolettici:</b>	Colore rosso rubino, profumi di bosco con piacevoli note vegetali, gusto caldo, sapido e persistente
<b>Abbinamenti:</b>	Arrosti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e salumi
<b>Temperatura di Servizio:</b>	18°C
<b>Formato:</b>	37,5 cl - 75 cl