



Il Vino:

Nome del vino: SILENTE

Denominazione: Rosso Ravenna IGT

Uve: 100% da "Uva del Tundè"

Nome vigneto: "Uva del Tundè"

Zona di produzione: Vigneti aziendali – Villanova di Ravenna – Ravenna

Tipologia del terreno: medio impasto

Altitudine: 7 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3300 piante/ha

Resa per ettaro: 15000 kg/ha

Momento di raccolta: Seconda Decade di Ottobre

Fermentazione: in vasi d'acciaio, a temperatura controllata di 23/24 °C

Affinamento: in Tonneaux di legno di rovere francese (capacità 5hl)

Affinamento in bottiglia: 3/4 mesi

Gradazione alcolica: 13.5% Vol.

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Tappo: sughero

Formato: bottiglia bordolese tronco-conica

Note di Degustazione:

Colore: rosso porpora molto intenso , riflessi violacei, grande intensità

Aroma: intenso, speziato, sentore di rafano

Gusto: pieno, persistente, leggermente tannico, molto strutturato, ottimo volume

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, salumi, formaggi stagionati

Un vino rosso che si rispetti non si concede né a tutti né al primo sorso. Guardarlo in trasparenza significa farsene raccontare la storia, e le caratteristiche profumazioni e sfumature raccontano di un affinamento in legno. Così questo vino rosso da invecchiamento va centellinato, meditato, scoperto lentamente, a coglierne l'anima.