

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

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