

Zona di produzione:
Caiazzo (CE) Campania - Italia

Uvaggio:
Pallagrello Bianco (85%)
Fiano (15%)

Età del vigneto:
10 anni

Grado alcolico:
12,5% vol. c.a.

Temperatura di servizio:
10°/12° C.

Esposizione vigne:
Sud/Est

Altimetria:
200 m.s.l.m.

Resa per ettaro:
75 quintali

Densità dell'impianto:
4500 piante /ha

Coltura:
Specializzata

Tipologia del terreno:
Franco sabbioso

Forma di allevamento:
Guyot

Epoca di vendemmia:
Prima settimana di settembre

Vinificazione:
In bianco a temperatura controllata

Fermentazione:
In acciaio

Invecchiamento:
In acciaio sulle fecce per 6 mesi

Affinamento:
In bottiglia per almeno 2 mesi

Production area:
Caiazzo (CE) Campania - Italia

Blend of grapes:
Pallagrello Bianco (85%)
Fiano (15%)

Age of vineyard:
10 years

Alcohol:
12,5% ABV aprox

Recommended serving temperature:
10°/12° C.

Wineyard exposure:
South/East

Wineyard altitude:
200 m.MSL

Must-to-fruit ratio per hectare:
75 quintals

Vineyard plant density:
4500 plants per hectare

Cultivation:
Specialized

Soil:
Loamy sand

Training system:
Guyot

Grape harvest:
First week of september

Vinification:
White at controlled temperature

Fermentation:
In stainless steel tanks

Ageing:
In stainless steel tanks on lees for 4 months

Refinement:
In bottle for at least 2 months



Cantine Rao



Via Pantaniello
loc. Bucciano
81013 Caiazzo (CE)
Campania - Italia
cantinerao.com
info@cantinerao.com
tel +39 0823 868620



Il SilvaAura è un vino bianco 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.

Il vino si presenta fermo ed elegante, di colore giallo paglierino scarico. All'olfatto si avvertono marcati sentori terpenici che introducono aromi fruttati di pompelmo, ananas e biancospino. Al palato la fine e persistente acidità esalta una prolungata e dissetante freschezza. Ottimo come aperitivo, a tavola trova il suo completamento ideale con primi a base di frutti di mare, crostacei, fritture e grigliate di pesce ed è perfetto abbinato a formaggi freschi. Si consiglia di gustarlo sempre fresco, ad una temperatura non superiore a 12° C.

Silva Aura

SilvaAura is a white wine, obtained from a well-balanced blend of Pallagrello Bianco and Fiano. Pallagrello is a historical wine, appreciated by Ferdinand IV of Bourbon and then considered one of the best of the Kingdom, as reported by an ancient writing found on a historical tablet dating back to 1775, in Colline Caiatine fields. In the glass, SilvaAura is an elegant, pale straw yellow still wine. On the nose, the wine shows a pronounced terpenic scent, followed by grapefruit, pineapple and hawthorn aromas. In the mouth, its long refreshing taste is exalted by its delicate but persistent sharpness. Excellent as an aperitif as well, it is perfect with seafood first courses, shellfish, grilled or fried fish, as well as with fresh cheese. The recommended serving temperature should never be higher than 12° C (53.6° F).