

Zona di produzione:

Caiazzo (CE) Campania - Italia

Uvaggio:

Aglianico (40%), Casavecchia (20%)
Pallagrello Nero (40%)

Età del vigneto:

10 anni

Grado alcolico:

13,5% vol. c.a.

Temperatura di servizio:

12°/14° C.

Esposizione vigne:

Sud/Est

Altimetria:

200 m.s.l.m.

Resa per ettaro:

55 quintali

Densità dell'impianto:

4500 piante /ha

Coltura:

Specializzata

Tipologia del terreno:

Franco sabbioso

Forma di allevamento:

Cordone speronato - Guyot

Epoca di vendemmia:

Fine settembre, inizio ottobre

Vinificazione:

Salasso in bianco

Fermentazione:

In acciaio

Invecchiamento:

Nessuno

Affinamento:

Nessuno

Production area:

Caiazzo (CE) Campania - Italia

Blend of grapes:

Aglianico (40%), Casavecchia (20%)
Pallagrello Nero (40%)

Age of vineyard:

10 years

Alcohol:

13,5% ABV aprox

Recommended serving temperature:

12°/14° C.

Wineyard exposure:

South/East

Wineyard altitude:

200 m.MSL

Must-to-fruit ratio per hectare:

55 quintals

Vineyard plant density:

4500 plants per hectare

Cultivation:

Specialized

Soil:

Loamy sand

Training system:

Spurred cordon - Guyot

Grape harvest:

Last of september, first of october

Vinification

White vinification of red wine grapes
at controlled temperature

Fermentation:

In stainless steel tanks

Ageing:

None

Refinement:

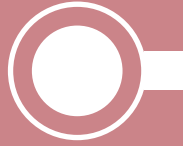
None



Cantine Rao



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



Vino affascinante, ottenuto da un sapiente salasso del SilvaRubra e che ha quindi la stessa composizione di Aglianico, Pallagrello Nero e Casavecchia. 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 SilvaRosa si distingue per il suo caratteristico ed ammaliante colore rosato e all'olfatto risaltano immediatamente sentori di frutta rossa, in particolare la mela annurca, tipica del territorio. Al palato spiccano discreta acidità, piacevole freschezza e note di persistente fruttato. Per le sue caratteristiche di freschezza e lieve acidità, ben si presta ad essere consumato come aperitivo da solo o con stuzzicherie. A tavola si combina perfettamente con primi conditi con salsa al pomodoro, pizza rossa e tutti i formaggi poco stagionati.

Silva Rosa

SilvaRosa is a fascinating wine, obtained from a careful saignée of SilvaRubra, thus presenting the same composition of Aglianico, Pallagrello Nero and Casavecchia. Pallagrello is a historical wine, appreciated by Ferdinand IV of Bourbon and 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. SilvaRosa outstands for its charming typical rosè colour, for its red fruit nose, dominated by "mela annurca" aromas, a typical variety of apples of the territory. The taste is pretty sharp, fresh and with persistent fruity notes. For its freshness and moderate sharpness, SilvaRosa can be tasted as an aperitif, with or without appetizers. It perfectly matches with tomato sauce first courses, tomato pizza and young cheese.