

Zona di produzione:

Caiazzo (CE) Campania - Italia

Uvaggio:

Aglianico (55%), Casavecchia (20%)
Pallagrello Nero (25%)

Età del vigneto:

10 anni

Grado alcolico:

14% vol. c.a.

Temperatura di servizio:

18°/20° 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:

In rosso, a temperatura controllata,
con rimontaggi brevi e frequenti

Fermentazione:

In acciaio

Invecchiamento:

In tonneau di rovere per almeno 10
mesi, poi in acciaio per 3 mesi

Affinamento:

In bottiglia per almeno 6 mesi

Production area:

Caiazzo (CE) Campania - Italia

Blend of grapes:

Aglianico (55%), Casavecchia (20%)
Pallagrello Nero (25%)

Age of vineyard:

10 years

Alcohol:

14% ABV aprox

Recommended serving temperature:

18°/20° C.

Vineyard exposure:

South/East

Vineyard 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

Red, at controlled temperature, whit
short but frequent remontage

Fermentation:

In stainless steel tanks

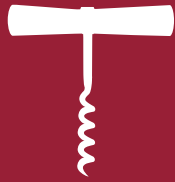
Ageing:

In wooden tonneau for 10 months,
then in stainless steel tanks for 3
months

Refinement:

In bottle for at least 6 months





Ottenuto da un attento uvaggio selezionato tra Aglianico, Pallagrello Nero e Casavecchia, il SilvaRubra è un vino rosso importante che caratterizza le Cantine Rao. 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 SilvaRubra si contraddistingue per il suo bel colore rosso rubino intenso, al naso si distinguono sentori di vaniglia, spezie e cacao che aprono a note di viola e frutti di bosco. Tannini decisi ed eleganti conferiscono al vino una "spalla" marcata, arrotondata da una notevole struttura. A tavola si abbina splendidamente con primi piatti strutturati, carni rosse alla brace, brasati e formaggi molto stagionati. Per apprezzarlo appieno, si consiglia di servirlo ad una temperatura tra i 18° e 20° gradi C., dopo averlo fatto decantare per circa un'ora.

Silva Rubra

Obtained from a well-balanced blend selection of Aglianico, Pallagrello Nero and Casavecchia, SilvaRubra is an important typical red wine produced by Cantine Rao. 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, SilvaRubra shows its peculiar intense ruby colour. On the nose, vanilla, spice and cocoa aromas introduce violet and soft fruit notes. Strong and elegant tannins give bold and structured round tones. It is perfect with structured first courses, grilled and braised red meat, and with mature cheese. Decant for about one hour and serve it at a temperature between 18° and 20° C (64.4° and 68° F).