



## SILENO

IGT *Toscana* CILIEGIOLO

### UVAGGIO.

Ciliegiolo 100%.

### VINIFICAZIONE.

Raccolta manuale con selezione delle uve. Fermentazione a contatto con le bucce senza aggiunta di lieviti selezionati in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25°C.

### AFFINAMENTO.

In barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per 6-8 mesi. Fermentazione malolattica in barriques. Successivo affinamento per 2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE.

Colore rosso rubino intenso. Profumo di frutti rossi maturi, emergono le note di ciliegia, marasca e fragola tipiche del vitigno. Al gusto si presenta morbido di ottima struttura e di estrema piacevolezza.

### ABBINAMENTI.

Ottimo compagno per piatti importanti di carne, arrostiti, selvaggina da pelo e formaggi stagionati.

Da provare su dolci secchi e cantuccini.