

S I L E N E

Silene è la versione rupestre dei nostri Pinor Neri. La vigna spofondata nel bosco di essenze bianche, fiori di acacia, di sambuco e cumino dei prati, mostra tutto il suo candore, la sua finezza ed eleganza.

Abbiamo cercato di racchiudere questi elementi in una bottiglia, provando a usare solo il vino fiore di questo Pinot Nero dalle brevi macerazioni, senza spingerci nell'estrazione.

Pinot Nero in purezza. Vendemmia prima decade di settembre, fermentazione in acciaio.

Contatto con le bucce fino a fine fermentazione (terza decade). Utilizzo del solo vino fiore senza pressatura. Affinamento in acciaio. Imbottigliato primavera 2016.

anno 2014

- alcol 12%
- ac. totale 4.96 gr/l
- pH 3.58
- ac. volatile 0.77 gr/l
- SO2 libera 2 mg/l
- SO2 totale 21 mg/l

