



**SERRAFICAIA**



# SILI

## Rosso IGP Puglia

Limpido, rosso granato. Intenso e complesso. Al naso presenta note fruttate di frutta rossa molto matura, ciliegie sotto spirito e amarene; vivaci sentori vegetali tipici dei vitigni e morbide note floreali di fiori appassiti. Sentori speziati di pepe, cuoio e tabacco, che si evolvono in note eteree che ricordano la ceralacca e i sentori tostati. In bocca è secco, caldo e morbido. Abbastanza fresco e sapido e con un tannino vivo ma arrotondato dall'affinamento in legno. E' un vino di grande struttura ed intenso.

Viste le sue caratteristiche il rosso Sili si abbina ottimamente a piatti molto strutturati come la bistecca alla Fiorentina o carni alla brace in genere, primi al ragù di carne tipico della Puglia. Fantastico l'abbinamento ai formaggi stagionati.

*Clear, garnet red. Round and complex. The aroma notes are ripe and fruity, with alcohol preserved cherries and black cherry notes; lively vegetal hints typical of vineyards and a soft bouquet of withered flowers. Hints of pepper, leather and*

*tobacco evolve in airy notes that recall wax, and toasty notes. The mouthfeel is dry, warm and soft. Quite fresh and savory, with lively tannin, rounded by woody refinement. A wine with great structure and intense. Due to its characteristics, Sili red goes well with very structured dishes such as Florentine steak or grilled meats in general, first with meat sauce typical of Puglia. Fantastic pairing with aged cheeses.*



**VITIGNI:**

50% Aglianico, 50% Cabernet Sauvignon.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

14% vol.

**ANNATA:**

2018

**ALTIMETRIA:**

450 ms.l.m.

**ALLEVAMENTO:**

Guyot; 4500 piante per ettaro.

**FERTILIZZAZIONE:**

Inerbimento e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari con rame e zolfo.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Le uve vengono raccolte a mano e diraspate. La fermentazione avviene per circa due settimane a temperatura controllata. Affinamento in grandi tonneaux di rovere per 24 mesi ed almeno altri 12 mesi in bottiglia.

**CERTIFICATI:**

Da uve biologiche

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16-18 °C

**GRAPES:**

50% Aglianico, 50% Cabernet Sauvignon.

**ALCOHOLIC STRENGTH:**

14% vol.

**VINTAGE:**

2018

**ALTIMETRY:**

450 metres

**VINE TRAINING SYSTEM:**

Guyot; 4500 plants per hectare.

**FERTILISATION:**

Grassing and green manure of different plants. Parasiticial treatment with copper and sulphur.

**VINIFICATION AND REFINEMENT:**

The grapes are harvested by hand and removed from the stalks. Aging in large oak tonneaux for 24 months and at least another 12 months in the bottle.

**CERTIFICATION:**

From organic grape

**SERVING TEMPERATURE:**

16-18 °C





# SERRAFICAIA

[www.madeitgroup.it](http://www.madeitgroup.it) · [info@madeitgroup.it](mailto:info@madeitgroup.it)

ITALY: Via Melo 102, 70121 Bari  
Via Carlo Marx 15, 70029 Santeramo In Colle (BA)  
Via Anime Sante 43, 03023 Ceccano (FR)

CHINA: Room 1301, JINDA Xinbaotai Plaza,  
116 fengle North Road, Huangpu, Guangzhou

HONG KONG: Unit A, 13/F China Harbour Bldg 370-374  
King's Rd North Point, Hong Kong