

Temperatura di servizio: 14/16°C  
Service temperature: 57/61°F



Gradazione alcolica: 13% vol  
Alcohol content: 13% vol.

Affinamento: acciaio  
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Montepulciano da agricoltura biologica  
Grapes: Montepulciano from organic farming



# Silene Bio

## Montepulciano d'Abruzzo DOP



**Zona di produzione:** Abruzzo, media collina in provincia di Chieti. **Production Area:** Abruzzo, medium hill in Chieti province.



**Vinificazione:** i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con macerazione delle bucce a temperatura controllata. In apposite vasche di acciaio inox, il mosto viene a contatto con le vinacce attraverso rimontaggi giornalieri che assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici.

**Vinification:** grapes are traditionally picked and vinified by means of a maceration of the skins at a controlled temperature in appropriate stainless steel tanks. The must is frequently pumped over onto marc to ensure colour extraction and aromatic precursors.



**Colore:** rosso intenso con leggeri riflessi violacei. **Colour:** intense red with light violet nuances.

**Olfatto:** intenso, con profumi di amarena, frutti di bosco e note di viola.

**Bouquet:** intense with mulberry, sour cherry hints and floral notes of violet.

**Gusto:** pieno di buona struttura e morbida tannicità, con finale persistente.

**Taste:** full-bodied and well-structured, endowed with smooth tannins for a pleasant and persistent finish.



**Abbinamenti:** fiori di zucca fritti, insalata di amaranto e mela verde.

**Food pairing:** fried courgette flowers and green apple and amaranth salad.