



SILICUM

English Version

ROSSO IGT TOSCANA

[A Filippo](#)
[Biscondola](#)
[Bottaccio](#)
[Chianti](#)
[Chianti Riserva](#)
[Paterno II](#)
[Lo Chà](#)
[Mangiafoco](#)
[Saubla](#)
[Saxa Calida](#)
[Silicum](#)
[Vernaccia](#)
[Vin Santo](#)
[Olio](#)



50% Sangiovese
30% Merlot
20% Syrah
Raccolta manuale in cassette.

Capacità disponibili:
ml. 750
ml. 1500 (non per tutte le annate)

Vinificazione e maturazione:
fermentazione e macerazione per 3-4 giorni
in rotovinificatore a temperatura controllata.
Fermentazione malolattica. Invecchiamento
in barriques nuove di rovere francesi per 14
mesi.

Rubino pieno con profumi di mora matura, pellame e chiodi di garofano. Al gusto è molto caldo, con spunti sapidi e vigorosi tannini.



AZIENDA AGRICOLA IL PARADISO DI CAPPELLI GRAZIELLA Loc. Strada, 21/a - 53037 San Gimignano - SI - Italy - TEL./FAX: +39 (0)577 941500
P.IVA 00292100526 - e-mail: poderidelparadiso@cappelligraziella.191.it - Powered by: EXISTS

www.poderidelparadiso.it/silicum.html

1/1

Safra 2009. Jantar em 16/02/2019 La Scuderia Restaurante. La Ribotta.