



## Offida Rosso *Silsio*

---

**Uve Impiegate:** Montepulciano, Cabernet Sauvignon.

**Terreni:** Argillosi esposti sud-est.

**Vinificazione:** Pigiatura soffice.

Macerazione e fermentazione in vasca inox termocondizionata.

Temperatura di fermentazione < 22° C

Durata della fermentazione gg. 15

Riposo su fecce fini, 6 mesi.

**Affinamento:** Invecchiamento in legno 8 mesi, in bottiglia 6 mesi.

**Caratteristiche Organolettiche:** Colore rubino fitto; profumo di ciliegia sotto spirito con aromi di frutti rossi, con ricordo di peperone; gusto caldo, armonico con tannino fitto e vellutato.

**Accostamenti Gastronomici:** Carni alla griglia, formaggi stagionati.

**Azienda Agricola Damiani**

C.da Pianacciole - S. Savino di Ripatransone (AP) - Tel. +39.333.379.6359 - [www.damianivini.it](http://www.damianivini.it)