# Silva Aura

## Cantine Rao

Il Silva Aura delle Cantine Rao è un vino ottenuto da un sapiente uvaggio tra Pallagrello Bianco e Fiano.
Il Pallagrello è un vino storico, amato già da Ferdinando IV di Borbone e ritenuto tra i migliori del Regno, come testimonia uno scritto rinvenuto su un'antica lapide datata 1775 ritrovata nei terreni delle Colline Caiatine

### CARATTERISTICHE

| | |
|---|---|
| **Tipo** | Fermo |
| **Sottotipo** | Bianco |
| **Nazione di produzione** | Italia |
| **Regione di produzione** | Campania |
| **Localizzazione** | Caiazzo |
| **Vitigno** | Pallagrello Bianco 85% ;Fiano 15% |
| **Gradazione** | 12.50 % vol. |
| **Formato** | Standard (0.75 lt) |

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|---|---|
| **Colore** | Giallo paglierino scarico |
| **Gusto** | Al palato la fine e persistente acidità esalta una prolungata e dissetante freschezza |
| **Profumo** | Si avvertono marcati sentori terpenici che introducono aromi fruttati di pompelmo, ananas e biancospino |
| **Abbinamenti** | Primi con frutti di mare, primi con crostacei, secondi piatti di pesce arrosto, formaggi freschi, secondi piatti di frittura di pesce |
| **Temperatura di servizio** | 12° C |

### DATI DI PRODUZIONE

| | |
|---|---|
| **Esposizione** | Sud-Est |
| **Tipologia terreno** | Franco sabbioso |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità impianto** | 4.500 ceppi per ettaro |
| **Età ceppi** | 10 anni |
| **Epoca vendemmia** | Prima settimana di settembre |
| **Vinificazione** | In bianco a temperatura controllata. Fermentazione in acciaio |
| **Maturazione** | In acciaio sulle fecce per 6 mesi |
| **Affinamento** | In bottiglia per almeno 2 mesi |