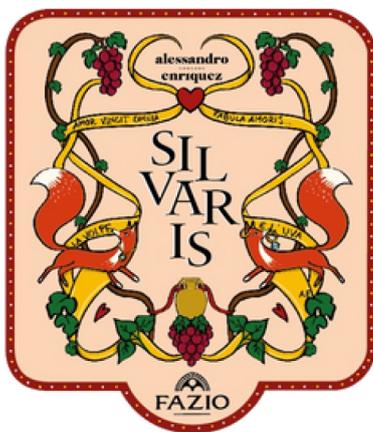




## SILVARIS



Le uve selezionate per il Silvaris vengono sottoposte a una macerazione sulle bucce di circa 20 giorni, in anfore di cocciopesto, a una temperatura costante di 23-25°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, il vino continua la sua maturazione nelle stesse anfore prima di essere imbottigliato e affinato ulteriormente in bottiglia. L'anfora, realizzata in cocciopesto, crea un ambiente ideale per la fermentazione e l'affinamento grazie alla sua capacità di micro-ossigenazione, simile a quella delle botti di legno, ma senza alterare il sapore del vino. Questo processo consente una struttura tannica equilibrata e stabilizza il colore del vino, mantenendo la freschezza e l'integrità aromatica, permettendo al vino di esprimere pienamente il terroir e il vitigno. I vini affinati in anfora tendono ad avere un profilo gustativo più autentico, con meno influenze terziarie, e si presentano come un riflesso fedele dell'annata e del vigneto di origine.

**DENOMINAZIONE:** DOC Erice

**UVA:** 100% Nero D'Avola

**ANNATA:** 2024

**ALCOL:** 12% vol.

**FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:** Anfora

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Rosso rubino, con riflessi violacei.



**PROFUMO:** Al naso spiccano note di ciliegia, prugna, erbe aromatiche e una leggera sfumatura salmastra che richiama l'influenza del mare.



**GUSTO:** Al palato i tannini risultano morbidi rispetto a quelli dei vini affinati in legno, conferendo al vino una freschezza che lo rende piacevole anche in gioventù, con una buona struttura e un finale persistente e dolce.