



CANTINE LAVORATA

Italia



Anfisia Bianco Vivace

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Calabria

Varietà delle uve

Guardavalle, Malvasia e Ansonica

Vigneti

Area meridionale della Calabria che affaccia sul mar Jonio, filari a circa 300-350 metri di altezza s.m.

Suolo

Argilloso-calcareo

Vendemmia

Periodo compreso da metà agosto a metà settembre. La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano.

Vinificazione

Vinificazione in bianco con fermentazione a freddo, reso leggermente vivace in contenitore in acciaio inox a temperatura controllata con metodo Martinotti.

Affinamento

Conservazione in contenitore in acciaio inox a temperatura controllata.

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato a freddo in ambiente isobarico.

Grado alcolico

11,5%

Acidità totale

7 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore giallo paglierino e cristallino, leggermente vivace e abbastanza consistente.

Analisi olfattiva: profumo intenso, complesso e fine, regala variegata sensazioni, si delineano fiori d'acacia e sentori fruttati di mela e pera croccante, cedro e ananas, con sfumate note minerali ed erbacee

Analisi gusto-olfattiva: secco, moderatamente caldo e morbido; fresco e leggermente vivace, con una buona sapidità, ha un corpo medio ed equilibrato.

Sviluppo: intenso, persistente, fine, armonico, tipico.

Temperatura di servizio: 6-8 °C