



CANTINE LAVORATA

Italia



Anfisìa Rosato Vivace

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Calabria

Varietà delle uve

Calabrese, Gaglioppo e Malvasia Nera

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 fine agosto a fine settembre
La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

Vinificazione

Vinificazione in bianco con fermentazione a freddo

Affinamento

Conservazione in contenitori in acciaio inox

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

Grado alcolico

11,5%

Acidità totale

7 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore rosa tenue tendente al ramato, limpido, con una media consistenza.

Analisi olfattiva: intenso, complesso e fine, ricorda l'uva appena spremuta, fiori di pesco, una rosa delicata, ma anche l'erba appena tagliata e note minerali.

Analisi gusto-olfattiva: secco, moderatamente caldo e morbido; decisa freschezza, sapido, con corpo medio ed equilibrato.

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

Temperatura di servizio: 6-8 °C