



CANTINE LAVORATA

Italia



Anfisy Bianco

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Calabria

Varietà delle uve

Ansonica, Malvasia, Guardavalle

Vigneti

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

Suolo

Argilloso

Vendemmia

Periodo compreso da metà 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

12,5%

Acidità totale

6 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore giallo paglierino, brillante, media consistenza

Analisi olfattiva: intenso, abbastanza complesso, sprigiona diversi profumi, dal floreale, con gelsomino, rosa gialla e sfumature di camomilla, al fruttato, con pera matura e melone bianco, note agrumate di pompelmo giallo o note tropicali come ananas, kiwi, ma evidente è anche la nota minerale di salsedine

Analisi gusto-olfattiva: secco, caldo e morbido; fresco, sapido, corpo medio, equilibrato.

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

Temperatura di servizio: 8-10 °C