



CANTINE LAVORATA

Italia



Anfisy Rosato

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Calabria

Varietà delle uve

Calabrese, Sangiovese 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 inizio settembre a inizio ottobre
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 rosa tenue, limpido e consistente.

Analisi olfattiva: intenso, abbastanza complesso e fine. Offre un bouquet floreale e fruttato con sentori di fiori di pesco e violette di montagna, fragoline di bosco e ribes. Sono presenti note minerali ed erbacee.

Analisi gusto-olfattiva: secco, caldo e piuttosto avvolgente, fresco e sapido. Di struttura, abbastanza equilibrato.

Sviluppo: persistente; intenso e fine.

Temperatura di servizio: 8-10 °C