



CANTINE LAVORATA

*Italia*



## Anfisy Rosso

### 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 rosso 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

5,5 g/l

### *Degustazione e analisi sensoriale*

**Analisi visiva:** colore rosso rubino con riflessi porpora, limpido e consistente.

**Analisi olfattiva:** intenso, abbastanza complesso e fine, con sentori fruttati quali more nere di gelso, prugne, ribes nero e ciliegia, ma anche sentori floreali, come il tulipano, accompagnati da note minerali e vegetali.

**Analisi gusto-olfattiva:** secco, caldo e morbido, con buona freschezza, moderata tannicità e una moderata sapidità, corposo e ben equilibrato.

**Sviluppo:** L'assaggio è intenso, abbastanza persistente, fine, abbastanza armonico e tipico.

**Temperatura di servizio:** 16 °C