



# ANTEA VINO BIANCO

GRADAZIONE: 13.00

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1100

ACIDITA' TOTALE: 6 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA: 85 mg/l

VITIGNO: 100% ROSSESE BIANCO

TIPOLOGIA DEL TERRENO: SCISTO MARNOSO - ARGILLOSO - CALCAREO

ABBINAMENTI: Ottimo l'abbinamento su preparazioni a base pesce o crostacei, paste al pesto, formaggi freschi e carni bianche.

DENSITA' MEDIA DI IMPIANTO: 5000 CEPPI A ETTARO.

PROVENIENZA: vigneto sito in Soldano e San Biagio della Cima.

ESPOSIZIONE: vigneti con esposizione solare SUD/EST in Soldano e totale in San Biagio dalla Cima

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte verso la fine di ottobre, il mosto resta a contatto con le bucce per circa 48 H, svinato viene lasciato fermentare a una temperatura di circa 14° per 30 giorni.

AFFINAMENTO: Quattro mesi in vasche d'acciaio il restante affinamento in bottiglia, in commercio dal mese di Giugno.

NOTE CULTURALI: coltivazione in fasce con sistema ad alberello

NOTE DESCRITTIVE: Cristallino di colore giallo paglierino intenso, con un adeguata consistenza. A naso si percepisce una buona intensità seguita da una giusta complessità, mentre inconfondibile è la finezza dei profumi. Sentori che variano da una spiccata fragranza di lieviti, aromi di limonella, cedro, mango, muschio, un aroma salmastro che si meschia ad aromi di piante come il basilico e la mentuccia, ad un fruttato di mela e pera con finale di castagna e pinoli quasi a sottolineare una buona simbiosi tra maturità dell'uva e la sempre presente acidità. Il palato è secco con ottima sensazione di pseudo calore con giusta morbidezza, ottima la freschezza su note floreali con spiccata sapidità minerale.

