



SCiaccAÙ

VINO ROSATO

AZIENDA: TENUTA ANFOSSO

GRADAZIONE: 13,00

ACIDITA': 6,1 g/l

ESTRATTO SECCO: 29 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA: 80 mg/l

VITIGNO: 100% ROSSESE DI DOLCEACQUA

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ARGILLOSO - CALCAREO

ABBINAMENTI: frittore di pesce, pesci al sale o al cartoccio, o come semplice aperitivo.

ESPOSIZIONE: vigneto con esposizione solare EST/ SUD.

NOTE CULTURALI: coltivazione in fasce con sistema ad alberello.

DENSITA' MEDIA DI IMPIANTO: 5/6000 CEPPI A ETTARO

VINIFICAZIONE: Prodotto con le uve Rosseze, viene tenuto sulle bucce per circa 48 ore, svinato viene fatto fermentare naturalmente a temperatura controllata di 14/16° per circa 30 giorni, svolge la malolattica senza induzioni.

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

NOTE DESCRITTIVE: di colore rosa cerasuolo con giusta consistenza. Le sensazioni olfattive sono più intense che complesse con una buona finezza. I sentori variano da note floreali di rosa canina e fiori di ciliegio a fruttati di fragoline di bosco, more e nespole. Nel palato è secco, caldo con discreta morbidezza, buona acidità e giusta sapidità. Di corpo è ben equilibrato. Con giusta intensità e persistenza aromatica, fine ed armonico.