



**ANTICHEVIGNE**



## ***AV AnticheVigne*** ***Rosato IGP***



750 ml

### **CARATTERISTICHE AGRONOMICHE**

Varietà: Magliocco (Arvino), Greco Nero

Esposizione: sud-est

Altimetria: 500 mt

Tipologia del suolo: Franco Sabbioso

Densità degli impianti: 4000-5000 piante /Ha

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Resa per ettaro: 60-70 q.li

Epoca di vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Età media del vigneto: 7-10 anni

### **CARATTERISTICHE ENOLOGICHE**

Tipologia: IGP Calabria

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli in cassette.

Temperatura di fermentazione: 18° C.

Durata della fermentazione: 12 giorni circa

Affinamento: Acciaio

Gradazione alcolica: 12 -12,5 % Vol.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Visiva: Petali di fiori di pesco

Olfattiva: Bouquet intenso e persistente, con profumi fruttati di ciliege selvatiche e frutti di bosco.

Gustativa: Fresco ed elegante, con un leggero fondo di frutta che si sofferma in bocca.

Temperature di servizio: 10°-12° C.

Abbinamento: Ideale per primi piatti a base di pesce e formaggi.