

Tenuta Anfosso - Antea



€ 32,00

CI 75

Un vino di colore giallo paglierino, di buon grado alcolico, fresco e vivace, con tipiche note fruttate (mela verde e agrumi), di buona persistenza gustativa.

Gradazione alcolica: 13,00%

Tipo: Vino Rossese Bianco

Regione: Liguria di Ponente

Zona: Località San Biagio della Cima e Soldano

Vitigno: Rossese Bianco

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e vengono lasciate a macerare intere per 96 ore a 10°/12°C. Il mosto ottenuto viene poi messo in vasche di acciaio per la fermentazione alcolica per circa un mese ad una temperatura di 14°/16°C. Al termine, viene messo in botti da 500 litri di acacia per un anno.

Descrizione: oro antico luminoso

Profumo: Al naso si sentono note di frutti e fiori di un giardino fiorito con un velo di erbe aromatiche che tracciano note di agrumi per un olfatto avvolgente.

Gusto: Al palato risulta morbido ma con una netta freschezza e sapidità con il retrogusto leggero di mandorla dolce e una nota salmastra nel finale.

Abbinamenti: pesce e crostacei, formaggi freschi, carni bianche e pasta al pesto.

Temperatura di servizio: 10° - 12°