

Anthaiia - Umbria Rosato IGT



Un vino libero, indipendente, moderno

Anthaiia una donna etrusca non subalterna all'uomo, innovativa, tenace e autonoma. Un vino solo all'apparenza femminile e delicato che, dietro ai suoi profumi inebrianti, nasconde forza e intensità; dal carattere deciso, molto fresco, piacevole e ben equilibrato.



Uve a bacca rossa non aromatiche



Rosa profondo ed identitario



Spiccano immediatamente note croccanti di frutti di bosco su cui predomina la fragolina selvatica, contornata da lamponi e ribes. A seguire fresche e delicate note floreali di ciclamino e fiori di ciliegio. Sul finale troviamo qualche sentore salmastro.



In bocca è ben equilibrato, fresco e dalla cortese acidità che dona grande struttura e persistenza.

Vinificazione

Le uve rigorosamente selezionate e raccolte in cassetta, vengo sottoposte ad una pressatura soffice fino al 50% senza macerazione sulle bucce. La fermentazione in bianco avviene a temperatura controllata tra 14° e 16° per 3 settimane. L'affinamento sulle fecce va avanti per circa tre mesi, prima di creare il blend finale ed essere messo in bottiglia.

Abbinamenti

Ottimo per accompagnare crudi di carne o pesce, oppure salumi poco sapidi con tendenza dolce come la mortadella al pistacchio e la coppa di testa. Si consiglia una temperatura di servizio di 10-12 gradi.