

Antylia



Colore rosso cerasuolo.

Profumo fruttato, intenso e fine con note minerali finali.

Gusto secco, morbido e persistente, di piacevole acidità e discreta struttura: da scoprire!

Abbinamenti: primi piatti delicati in salsa rossa a base di carboidrati, zuppe di pesce, salumi.

Straordinario per gli aperitivi estivi.

Temperatura di servizio 12°C.

VARIETÀ Barbera del Sannio
AREA DI PRODUZIONE Comune of Guardia Sanframondi (BN)
ALTITUDINE VITIGNO 140-160 m / slm
SISTEMA DI CRESCITA Spalliera
TIPO DI TERRENO Calcareo- Argilloso
ESPOSIZIONE VITIGNO South
DENSITÀ DI CEPPI PER ETTARO 4500
PRODUZIONE PER ETTARO 80 q/l / ha
ETÀ MEDIA DEI VINI (ANNI) 15-20
PERIODO APPROSSIMATO DI RACCOLTO Ultimi dieci giorni di settembre.
VINIFICAZIONE Rosé a pressione morbida.
FERMENTAZIONE Metallo a temperatura controllata.
STAGIONATURA In steel
CONTENUTO ALCOLICO 12.5% vol.
ACIDITÀ TOTALE 5.7 gr / l
PH 3.3
SO2 TOT 70 mg / l

ZUCCHERO RESIDUO 1 g / l
ESTRATTO SECCO 28 gr / l
PACKAGING Bottiglia Bordeaux modello Elsa, con tappo ricavato da fonti sostenibili e rinnovabili derivate da canne da zucchero.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso cerasuolo; profumo fruttato, intenso e fine, con note minerali finali; gusto secco, morbido e persistente, di piacevole acidità e discreta struttura
TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 ° C
ABBINAMENTO CONSIGLIATI Primi piatti consigliati a base di carboidrati con sughi rossi, zuppe di pesce, carni.
METODO DI CONSERVAZIONE Posizione orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore.
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE Calice di medie dimensioni