



ANTHAIA

IGT LAZIO ROSATO

Vitigno	Sangiovese 50% e Syrah 50%
Zona di produzione	Farnese (VT) – Tuscia
Altitudine	380 mt s.l.m.
Esposizione	Sud-Est
Terreno	Matrice tufacea di origine vulcanica
Densità d'impianto	5.500 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa per ettaro	40 q.li
Vendemmia	Manuale, prima decade di ottobre
Fermentazione	A temperatura controllata per 12 gg
Affinamento	In vasche d'acciaio
Gradazione alcolica	13%
Temperatura di servizio	10°-12°

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosa cerasuolo buccia di cipolla
Naso	Vino dai profumi intesi dove emergono cenni floreali e piacevoli note di agrumi
Bocca	Buona la sapidità e piacevole la freschezza che permane nel lungo finale

<i>Variety of vine</i>	<i>Sangiovese 50%, Syrah 50%</i>
<i>Location</i>	<i>Farnese (VT) – Tuscia</i>
<i>Elevation</i>	<i>380 metres above sea level</i>
<i>Exposure</i>	<i>South-east</i>
<i>Soil</i>	<i>Tuffaceous volcanic matrix, rich in fossil</i>
<i>Vine density</i>	<i>5,500 vines per hectare</i>
<i>Training system</i>	<i>Cordon trained</i>
<i>Yield per hectare</i>	<i>40 q.li</i>
<i>Harvest</i>	<i>Hand picking, first decade of october</i>
<i>Fermentation</i>	<i>Fermentation in stainless steel vat with controlled temperature for 12 days</i>
<i>Maturation</i>	<i>In stainless steel vat</i>
<i>Alcohol</i>	<i>13%</i>
<i>Serving temperature</i>	<i>10°-12°</i>

TASTING NOTES

Colour	<i>Pink cherry onion skin</i>
Aroma	<i>Wine with intense aromas where floral hints and pleasant citrus notes emerge</i>
Flavour	<i>A nice salinity and pleasant freshness that remains in the long finish</i>