



KANDEA
♦♦♦♦♦

info@kandea.it ♦ www.kandea.it

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...



ANAÏS

GRECO - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: Greco in purezza.

Altimetria: 250 metri s.l.m.

Tipologia del suolo: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ben permeabile.

Densità degli impianti: in media 4.000 viti/ha

Sistema di allevamento: Spalliera (mono Gouyot).

Resa uva: 70 q.li/ha. - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e Conduzione Vendemmia: ultima decade di settembre. Raccolta solo manuale con cassette non pressate di massimo 15 kg.

Vinificazione: dopo una sgranellatura con pigiadiraspatura soffice procediamo ad una pressatura con pressa sottovuoto con copertura di azoto e aggiunta di CO2 per escludere l'ossigeno. Chiarifica statica a freddo, sfioratura del mosto fiore dopo 24 h, fermentazione con leggera macerazione pellicolare a temperatura controllata, 14-16 °C e affinamento sulle fecce fini per diversi mesi completano il processo.

Maturazione e affinamento: circa 6 mesi in serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata con "batonnage"; a seguire affinamento di tre mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13% vol

Caratteristiche organolettiche: Anais mostra tutto il potenziale che questo vitigno possiede. Colore giallo paglierino con accenni dorati, classico. L'effetto bottiglia si fa notare con cenni di pietra focaia che si sommano a quelli di ginestra e di cedro maturo. La bocca, in contrasto, sorprende per freschezza giocando di fino su una struttura solida ed elegante che ripropone il quadro olfattivo aggiungendoci un finale lievemente sapido con cenni di astringenza tipica del vitigno.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Anais è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.

AZIENDA AGRICOLA
F.LLI TULLIO CATALDO

