



## Valnero 2017

*Cantina:* Annesanti

*Denominazione:* Umbria Rosso IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Umbria

*Vitigni:* 100% Sangiovese

*Denominazione:* Umbria Rosso IGT

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 8 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Salumi

*Bottiglie prodotte:* 1300

*Invecchiamento:* fino al 2025

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Valnero 2017 di Annesanti è un 100% Sangiovese Umbria IGT. Si tratta di un vino rosso tradizionale, da uve Sangiovese coltivate in Umbria, più precisamente in Valnerina, su un suolo limo-argilloso esposto a sud est e allevato a guyot. La macerazione avviene successivamente alla fermentazione alcolica, dura circa cento giorni e il vino ottenuto viene lasciato riposare in vasche di acciaio per alcuni mesi e imbottigliato senza filtrazioni, chiarifiche e stabilizzazioni. Annesanti svolge le sue vendemmie manualmente

## Note di degustazione

Il Valnero 2017 di Annesanti è un sangiovese al 100% di color rosso rubino scarico. Al naso colpisce in modo particolare la sua intensità con profumi di frutti rossi e note balsamiche. Al palato la caratteristica principale è la sua freschezza. Ottimo in abbinamento con carni rosse, formaggi, salumi e formaggi stagionati.