



Acqua della Serpa 2018

Cantina: Annesanti

Denominazione: Umbria IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Umbria

Denominazione: Umbria IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 10 mesi in Anfora - 3 mesi in Damigiana

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Freschi, Pesce

Bottiglie prodotte: 500

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

L'Acqua della Serpa 2018 di Annesanti è un bianco IGT dell'Umbria composto da vari vitigni tra cui il grechetto, trebbiano, malvasia, pecorino, martone, e altri. Il terreno da cui provengono le uve è un prevalenza limo-argilloso con esposizione sud est. Le uve vengono allevate ad archetto. La vinificazione avviene in anfore di terracotta, con macerazione sulle bucce e senza controllo della temperatura. Prima L'Acqua della Serpa di Annesanti trascorre dieci mesi in anfore di terracotta con le bucce, successivamente in damigiane di vetro per tre mesi e da qui imbottigliato senza chiarifiche, filtrazioni né stabilizzazioni.

Note di degustazione

L'Acqua della Serpa 2018 di Annesanti ha un bel colore giallo paglierino. Al naso è sottile e delicato, si riconoscono i sentori di fiori e frutta bianca, ma possiede anche lievi note affumicate e un profilo speziato. Al palato L'acqua della Serpa 2018 Annesanti è fresco, sapido e minerale, sapori che lo rendono perfetto in abbinamento con pesci di vario genere, carni bianche, formaggi freschi ma anche con primi delicati.