



## Colle Fregiara 2018

*Cantina:* Annesanti

*Denominazione:* Umbria IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Umbria

*Vitigni:* 100% Trebbiano Spoletino

*Denominazione:* Umbria IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 10 mesi in Anfora - 3 mesi in Damigiana

*Abbinamenti:* Formaggi Freschi, Pesce, Primi piatti delicati

*Bottiglie prodotte:* 500

*Invecchiamento:* fino al 2022

*Temperatura di servizio:* 14-16 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Colle Fregiara 2018 di Annesanti è un vino Trebbiano Spoletino Umbria IGT, vinificato in anfora di terracotta sulle sue bucce a temperatura non controllata. La maturazione si svolge in anfora per dieci mesi seguita da tre mesi di riposo in damigiane di vetro. A seguire Colle Fregiara 2018 di Annesanti viene imbottigliato senza chiarifiche, filtrazioni o stabilizzazione di alcun tipo.

## Note di degustazione

Il Colle Fregiara 2018 di Annesanti è un trebbiano spoletino di un bel colore giallo dorato. Al naso è floreale e fruttato con note affumicate. In bocca è sapido, fresco e minerale. Si consiglia l'abbinamento con pietanze non eccessivamente saporite. Il Colle Fregiara 2018 di Annesanti è perfetto con il pesce o con primi delicati e formaggi freschi.