



Suppriscola 2018

Cantina: Annesanti

Denominazione: Umbria IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Umbria

Vitigni: 100% Barbera

Denominazione: Umbria IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 10 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carne in Umido, Carni Rosse, Salumi

Bottiglie prodotte: 1300

Invecchiamento: fino al 2026

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Suppriscola 2018 di Annesanti è un vino vinificato in maniera tradizionale in rosso, a temperatura controllata, senza aggiunta di solfiti. Si tratta di un vino Umbria IGT a base di uve Barbera allevate a guyot su terreno limosi-argillosi con esposizione a sud est. L'affinamento del Suppriscola 2018 di Annesanti avviene in vasche di acciaio inox. Viene lasciato decantare e illimpidire naturalmente e successivamente imbottigliato senza filtrazione, stabilizzazione né coadiuvanti chimici, durante la fase calante della luna, in giorni di cielo terso.

Note di degustazione

Suppriscola 2018 di Annesanti ha un colore rosso violaceo intenso, con un profumo di fiori e frutta rossa croccante. Al palato prevale il fruttato, la freschezza e la bellissima acidità ne esaltano la bevibilità. Suppriscola 2018 di Annesanti si sposa con carni grasse, spezzatini succulenti e salumi.