



Fonte Farro 2018

Cantina: Annesanti

Denominazione: Umbria IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Umbria

Vitigni: 100% Grechetto Gentile

Denominazione: Umbria IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 10 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Freschi, Primi Piatti Strutturati

Bottiglie prodotte: 1300

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Fonte Farro 2018 di Annesanti è un grechetto dell'umbria al 100% allevato a guyot e ad archetto su un terreno limoso-argilloso esposto a sud est. La vinificazione è tradizionale in bianco a temperatura controllata, mentre la maturazione è sur lies con batonnages settimanali per alcuni mesi in vasche di acciaio. Fonte Farro 2018 di Annesanti è stato imbottigliato in giornate di cielo sereno, durante la fase calante della luna.

Note di degustazione

Fonte Farro 2018 di Annesanti è un grechetto dell'Umbria giallo dorato. Al naso si riconoscono note di gelsomino, pera matura, e un intenso e caratteristico sentore iodato. In bocca è rotondo, pieno, polposo, ma allo stesso tempo delicato e fresco. Annesanti consiglia di abbinare il Fonte Farro 2018 con carni bianche, formaggi, piatti strutturati.