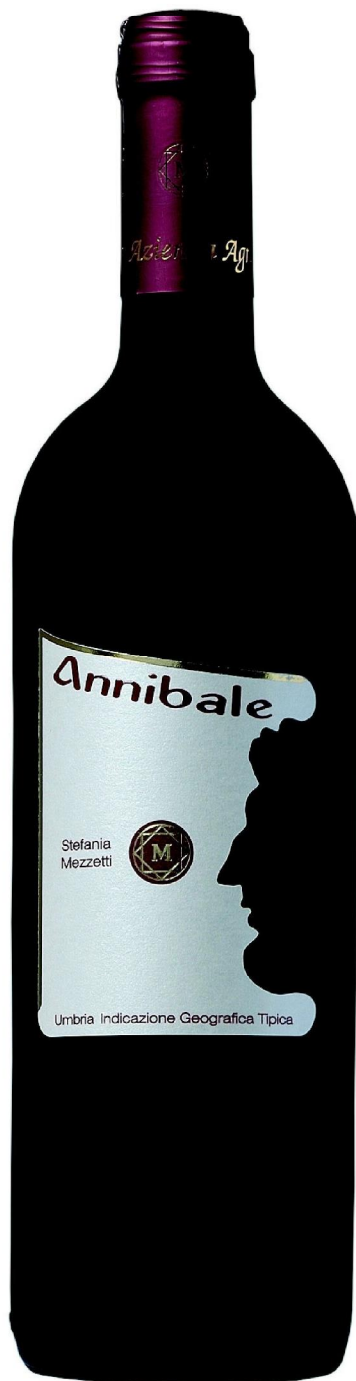




AZIENDA AGRICOLA
Stefania Mezzetti

ANNIBALE IGT UMBRIA ROSSO



Enologo/Wine Maker: Tiziano Vistalli
Agronomo: Massimo Ricco



Zona di Origine: Tuoro Sul Trasimeno Umbria. I vigneti sono ubicati su terreni di medio impasto di origine pliocenica, ben esposti e situati ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m.

Vendemmia: a mano a maturazione del frutto

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Biologico.

Gradazione Alcolica: 14° C

Nome del Vino: Annibale (Re Cartaginese)

Denominazione: IGT Rosso dell'Umbria.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Densità di impasto: 100 q per ettaro.

Colore: Rosso rubino intenso.

Olfatto: Profumo gradevole e stuzzicante con richiami di frutta rossa leggermente speziata, e di sottobosco.

Sapore: ampio armonico, suadente, con leggera sapidità.

Vinificazione: Vinificazione in acciaio a temperatura controllata compresa tra i 24 – 26° C con macerazione di 14 giorni.

Affinamento: sei mesi in acciaio inox

Servire: 16°-18°C

Abbinamenti gastronomici: Vino da tutto pasto, primi piatti leggeri e poco strutturati; secondi piatti a base di carni rosse o bianche, carni bollite, arrostiti, salumi e formaggi freschi e poco stagionati.

Bottiglia: 0.75 lt; **Prezzo** _____

Place of origin: Tuoro sul Trasimeno Perugia. Vineyards are located in medium-sand soils of Pliocene origin, with a good exposure and located at about 300 m a.s.l.

Harvest: hand-picked at fruit ripening.

Grape variety: 80% Sangiovese 10 % Cabernet S. 10% Merlot – Bio - Organic Grapes

Alcohol content: 14° C

Name of Wine: Annibale (Carthaginian King).

Denomination: IGT Rosso Umbria

Grows system: Spurred cordon.

Land Production: 100 q / ha.

Colour: Intense ruby red.

Smell: Pleasant and appetizing scent with hints of slightly spicy red fruits and brushwood.

Taste: Harmonious and ample, persuasive and lightly savoury.

Vinification: Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 24° – 26° C, macerating for 14 days.

Refining: Refined for 6 months in stainless steel tanks.

Serving temperature: 16°-18°C

Food matching: Ideal wine for every kind of dish, light and non well-structured first courses; main courses with red or white meat, boiled or roasted meat, cold cuts, fresh and less mature cheese.

Bottle: 0.75 lt; **Price** _____