



AZIENDA AGRICOLA
Stefania Mezzetti

ANNIBALE 217 AC

IGT UMBRIA ROSSO

BARRICCATO



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: 13.5° C

Nome del Vino: 217 a.c (anno della Battaglia del Trasimeno 217 a.c.).

Denominazione: IGT Rosso Dell'Umbria Barricato.

Numero di Bottiglie prodotte: 3000 bottiglie nel 2012.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Densità di impasto: 100 q per ettaro.

Colore: Rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati.

Olfatto: offre profumi dal notevole impatto olfattivo. Generoso e monumentale. Si riconoscono sentori intensi, ampi e persistenti di spezie, di cacao, di vaniglia e di tostato.

Sapore: Pieno di corpo caldo, morbido e molto vellutato, con tannini molto dolci. Sensazioni finali gradevoli di grigliato e di tostatura.

Vinificazione: Vinificazione in acciaio a temperatura controllata compresa tra i 28°e 30° C lasciandolo macerare con le bucce per 25 giorni.

Affinamento: Maturato per 10 mesi in barrique di rovere ove ha svolto la fermentazione malolattica. Affinato per 4 mesi in bottiglia.

Servire: 18° - 20° C

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse e bianche arrosto, primi piatti sostanziosi; ottimo con salumi e formaggi 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: 33% Sangiovese 33 % Cabernet S. 33% Merlot – Bio - Organic Grapes

Alcohol content: 13.5° C

Name of Wine: 217 a.c. (Year of Trasimeno-Battle).

Denomination: IGT Umbria Rosso Barricato

Bottles production: 3000 bottles in 2012.

Grows system: Spurred cordon.

Land Production: 40 q / ha.

Colour: Intense ruby red with light garnet hints.

Smell: Perfumes with a strong olfactory impact. Generous and monumental. Intense, ample and persistent hints of spices, cocoa, vanilla and roasted ingredients.

Taste: Full-bodied, hot, soft, very velvety, with sweet tannins. Pleasant final sensations of grilled and roasted ingredients.

Vinification: Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 28°- 30° C by leaving the skins soaking for 25 days.

Refining: Matured for 10 months in oak barriques, where malolactic fermentation takes place. Refined for 4 months in bottles.

Serving temperature: 18° - 20° C

Food matching: Roasted red and white meat, structured first courses; perfect with cold cuts and mature cheese.

Bottle: 0.75 lt; **Price** _____