



Raspato 2020

Cantina: Annesanti

Denominazione: Umbria IGT

Tipologia: Rosato

Regione: Umbria

Vitigni: Sangiovese, Aleatico

Metodo: Ancestrale

Denominazione: Umbria IGT

Annata: 2020

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Abbinamenti: Secondi di Pesce

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Raspato di Francesco Annesanti svolge una fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni e una successiva rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Ancestrale. E' composto dai vitigni sangiovese e aleatico.

Note di degustazione

Il Raspato 2020 di Francesco Annesanti è di color aranciato con una spuma vivace e briosa. Al naso esplodono profumi di frutti di bosco, in particolare di fragolina, con note floreali e fragranti. In bocca colpisce la freschezza e la bollicina allegra lo rende molto beverino. Il Raspato di Francesco Annesanti è un vino perfetto per i momenti in compagnia ed è da provare in abbinamento con il pesce.