

**ANNE-
SANTI**

VITICOLTORI
IN VALNERINA

**ACQUA
DELLA
SERPA**

BIANCO
UMBRIA
IGT



**“Ogni mio vino ha un’anima propria,
alimentata dall’infinita passione
di chi lo produce”.**

Francesco Annesanti

Nome Commerciale	Acqua della serpa
Natura Merceologica	Bianco Umbria IGT
Vitigni	Grechetto, trebbiano, malvasia, pecorino, “martone”, etc
Terreno	Argilloso, Limoso
Esposizione	Sud-Est
Tipo di allevamento	Archetto
Ceppi per ettaro	3200
Resa per ettaro	7000 Kg di uva
Bottiglie prodotte	500
Vinificazione	In anfore di terracotta, con le bucce, senza controllo della temperatura
Maturazione	Dieci mesi in anfore di terracotta con le bucce, successivamente in damigiane di vetro per tre mesi e da qui imbottigliato senza chiarifiche, filtrazioni e stabilizzazioni
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Sottile, delicato, fiori e frutta bianca, note affumicate, spezie
Palato	Fresco, sapido, minerale
Temperatura servizio	14-16 ° C
Abbinamenti	Pesce, carni bianche, formaggi freschi, primi delicati

**ANNE-
SANTI**

VITICOLTORE
IN VALNERINA

**ACQUA
DELLA
SERPA**

BIANCO
UMBRIA
IGT



O falce di luna calante
che brilli su l’acque
deserte,
o falce d’argento,
qual mèsse di sogni
ondeggia al tuo mite
chiarore qua giù!
Aneliti brevi di foglie,
sospiri di fiori dal bosco
esalano al mare:
non canto non grido
non suono pe’l vasto
silenzio va.

**Gabriele d’Annunzio,
Canto novo**

**Società Agricola
Annesanti SS**

Voc. del Nasciolo, 5
Arrone (TR)

T. +39 347 31 51 926

www.annesanti.it