



Suppriscola 2019 Annesanti

| | |
|-----------------|-------------------|
| Vitigni: | Barbera 100% |
| Capacità: | 75 cl |
| Grado alcolico: | 12.5% |
| Bottiglia: | Borgognotta |
| Zona: | Valnerina (Terni) |
| Tipologia: | Rosso Umbria IGT |
| Nome vino: | Umbria IGT |
| Annata: | 2019 |
| Denominazione: | IGT |
| Vitigno: | Barbera |

“La suppriscola è la tigna con cui mi sono sempre guadagnato le cose, da solo, senza l’aiuto di nessuno”. Ed è il nome del vino emblematico di Francesco, una barbera pura fatta in solo acciaio della quale la bottiglia trasparente svela il colore compatto e i mille riflessi porporini. Prima avvertenza: è un vino che chiede, quasi pretende, l’aria. Una caraffatura di 12-24 ore, raccomandatissima in questa fase giovanile, non fa che definirne i contorni e svelarne il profilo, che è quello di un rosso veramente irresistibile, fresco come acqua di sorgente, poco o nulla tannico, delicato nella vibrazione floreale di ciclamino e peonia, turgido di un frutto succosissimo - la fragola selvatica, il ribes rosso - e quasi dissetante per l’agilità della struttura. Vino di ispirata fattura e rurale energia; immancabile, finché ce n’è, anche visto il prezzo. Per un gran piatto di salumi o per un barbecue accompagnato da risate e buonumore.