

**ANNE-
SANTI**

VITICOLTORE
IN VALNERINA

**FONTE
FARRO**

GRECHETTO
UMBRIA
IGT

**FONTE
FARRO**

GRECHETTO
UMBRIA
IGT

**ANNE-
SANTI**

VITICOLTORE
IN VALNERINA



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

Nome Commerciale	FONTE FARRO
Natura Merceologica	Grechetto Umbria IGT
Vitigni	Grechetto 100%
Terreno	Argilloso, Limoso
Esposizione	Sud-Est
Tipo di allevamento	Archetto, Guyot
Ceppi per ettaro	4800
Resa per ettaro	7000 Kg di uva
Bottiglie prodotte	1300
Vinificazione	In bianco, con fermentazione a temperatura controllata
Maturazione	Sur lies con batonnages settimanali per alcuni mesi in vasche di acciaio. Imbottigliato in giornate di cielo sereno, durante la fase calante della luna
Colore	Giallo dorato
Profumo	Gelsomino, pera matura, iodato, intenso e caratteristico
Palato	Rotondo, pieno, polposo, ma allo stesso tempo delicato e fresco
Temperatura servizio	14°C
Abbinamenti	Carni bianche, formaggi, piatti strutturati

**ANNE-
SANTI**

VITICOLTORE
IN VALNERINA

**FONTE
FARRO**

GRECETTO
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