

# Vinaioli

## Annibale Umbria Rosso IGT



Deze “Hannibal” bestaat uit **80% Sangiovese, 10% Merlot en 10% Cabernet Sauvignon**.

De wijngaarden liggen vanuit Toscane **eigenlijk net over de grens met Umbria**, in Torraccia in de gemeente Tuoro sul **Trasimeno**, op een hoogte van ongeveer 300 m, uitkijkend over het gelijknamige **Lago**. Het terrein heeft een **matig vaste structuur** en is van Pliocene oorsprong met **kalkfossielen en schelpen**.

De druiven worden op hun volle rijpheid met de hand geplukt. Vinificatie in roestvrij staal bij een gecontroleerde temperatuur tussen 24-26 °C met maceratie gedurende 14 dagen. Aan de veroudering komt **geen hout** te pas.

Intens **robijnrood**, met een aangename geur, hints van **rode vruchten** en iets **kruidigs**, ook wat kreupelhout. Harmonieus, rustgevend, breed met een **lichte smaak**. Een wijn voor **alle maaltijden**, te serveren bij 16-18 °C. Zeker bij pasta en rood vlees, gekookt vlees, pluimvee, gebraad, hammen en gekruide kazen.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)