

Ottenuto dalle uve Sangiovese e Ciliegiolo delle nostre vigne coltivate con metodi di produzione integrata a basso impatto ambientale, è un rosso che esprime il forte legame con il territorio e con la sua tradizione enologica. Affina per un breve periodo in legno ed esprime profumi di grande fascino, morbido e ricco di chiaroscuri.



Made from sangiovese and ciliegiolo grapes grown in our estate vineyards with sustainable, low-impact agricultural practices. This red wine expresses the intimate bond with its local terroir and its winemaking traditions.

It matures briefly in oak. Smooth-textured, with dramatic contrasts, it releases utterly-intriguing fragrances.

## ARMANÉ AMELIAROSSODOC

**PRIMA ANNATA PRODOTTA**  
1990

**VARIETÀ DELLE UVE**  
85% Sangiovese / 15% Ciliegiolo

**VIGNETO**  
di proprietà, sito ad Amelia, in Umbria

**ETÀ DELLE VIGNE**  
20 anni  
reimpianto con recupero dei vecchi cloni

**RESA PER ETTARO**  
circa 60 quintali

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
a cordone speronato e palmette

**TERRENO**  
sabbioso e argilloso con tracce di lignite del periodo Pleistocene-Marino

**ESPOSIZIONE**  
est / sud-est

**ALTITUDINE**  
collinare 250/300 m

**VENDEMMIA**  
manuale

**VINIFICAZIONE**  
diraspapigiatura seguita da 8/10 giorni di macerazione tradizionale a contatto con le bucce. Fermentazione in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata

**MATURAZIONE**  
16 mesi con breve passaggio in botte di rovere

**NOTE DEGUSTATIVE**  
colore rosso rubino, profumo con note aromatiche di frutti a bacca rossa, al gusto rotondo, armonico, giustamente tannico, lieve di mandorla

**ABBINAMENTO**  
è un rosso avvolgente, particolarmente indicato per primi piatti saporiti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18° C

**VINO CON BUON POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

**FIRST YEAR PRODUCED**  
1990

**GRAPE VARIETIES**  
85% Sangiovese / 15% Ciliegiolo

**VINEYARD**  
estate vineyard in Amelia, in Umbria

**VINEYARD AGE**  
20 years  
replanted with use of old clones

**VINEYARD YIELD**  
ca. 60 quintals

**TRAINING SYSTEM**  
spurred cordon and "palmette" (fan system)

**SOILS**  
sand and clay, with traces of Pleistocene-Marine lignite

**ORIENTATION**  
east/southeast

**ELEVATION**  
hillslopes at 250/300 metres

**HARVEST**  
manual

**VINIFICATION**  
after grapes are de-stemmed and pressed, the must macerates on the skins 8/10 days, in accord with local tradition, followed by controlled-temperature fermentation in glass-lined concrete vats

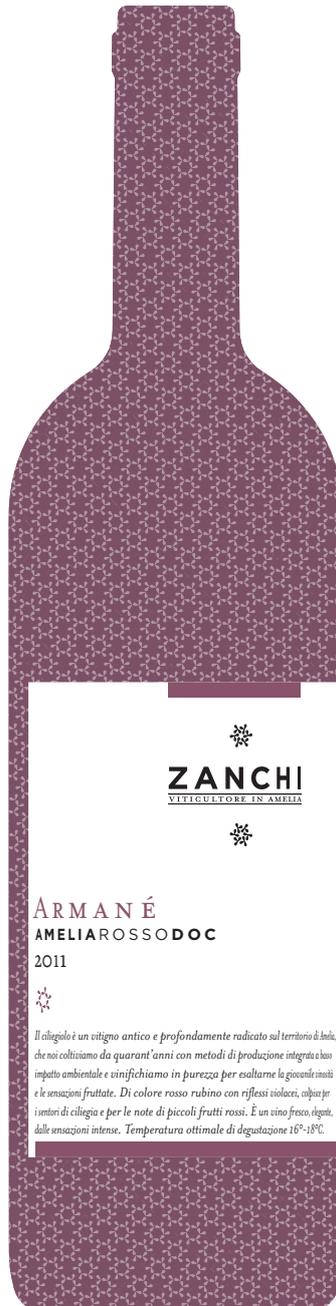
**MATURATION**  
with a short period in oak barrel

**TASTING NOTES**  
ruby red in colour, fragrant notes of wild red berryfruit, well-rounded on the palate, fine proportion among its components, well-calibrated tannins, slight hint of almond

**SERVING SUGGESTIONS**  
this appealing red is perfect with full-flavoured first courses, red meat and wild game, aged cheeses

**SERVING TEMPERATURE**  
18° C

**A WINE WITH A GOOD AGEING POTENTIAL**



**ZANCHI**  
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT