

Il Ciliegiolo Antichi Cloni è il frutto di un accurato lavoro in vigna e in cantina dove la nostra mano è intervenuta solo per preservare la naturale tipicità di questo antico vitigno del nostro territorio. Proveniente da una vecchia vigna è un rosso giovane e succoso che colpisce per il sorso agile e il finale fragrante.



ANTICHI CLONI

AMELIA CILIEGIOLO DOC

Ciliegiolo Antichi Cloni is the result of careful work in the vineyard and in the cellar where we only act to preserve the natural expression of this ancient varietal.

Produced from old vines, it is a crisp and juicy red wine that impresses for its easy sip and fragrant finish.

PRIMA ANNATA PRODOTTA
2019

VARIETÀ DELLE UVE
100% Ciliegiolo

VIGNETO
di proprietà, sito ad Amelia, in Umbria, coltivato secondo i principi dell'agricoltura biologica nel rispetto della natura e dei suoi cicli

ETÀ DELLE VIGNE
49 anni (antichi cloni)

RESA PER ETTARO
circa 40 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot

TERRENO
sabbioso-argilloso con resti di fossili marini del periodo Pleistocene-Marino

ESPOSIZIONE
est/sud-est

ALTITUDINE
collinare 250/300 m

VENDEMMIA
manuale con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE
fermentazione spontanea con macerazione semi-carbonica in vasca di cemento aperta ottenuta con parte di mosto e parte di acini interi. Segue una pressatura del mosto ed una seconda lenta fermentazione spontanea a temperatura controllata (max 25°C)

MATURAZIONE
in vasca di cemento per 6 mesi sulle fecce fini. Non filtrato

NOTE DEGUSTATIVE
colore rosso porpora vivace, è un vino fresco e succoso che esalta la natura fruttata del ciliegiolo, in bocca è agile con tannini morbidi e finale fragrante

ABBINAMENTO
vino eclettico che accompagna bene diverse tipologie di cibi come taglieri di affettati e formaggi, piatti a base di verdure, pizza, pollo al curry o paella di pesce. Perfetto per i barbecue

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14°/16° C

ADATTO AI VEGANI

FIRST YEAR PRODUCED
2019

GRAPE VARIETIES
100% Ciliegiolo

VINEYARD
estate vineyard in Amelia, in Umbria, cultivated in accordance with the principles of organic agriculture, in full respect of nature and its cycles

VINEYARD AGE
49 years (ancient grape clones)

VINEYARD YIELD
ca. 40 quintals

TRAINING SYSTEM
guyot

SOILS
sandy-clay with remains of marine fossils from the Pleistocene-Marine period

ORIENTATION
east/southeast

ELEVATION
hillslopes at 250/300 metres

HARVEST
hand-picked with bunches selection

VINIFICATION
spontaneous fermentation in an open concrete vat. Semi-carbonic maceration made with part of the must and part of whole berries, followed by a soft pressing and a second slow spontaneous fermentation of the must at a controlled temperature (max 25°C)

MATURATION
6 months in concrete vats on fine lees. Not filtered

TASTING NOTES
bright purple-red color, it is a crisp and juicy wine that enhances the fruity nature of Ciliegiolo grapes, in the mouth it is luscious with soft tannins and a fragrant finish

SERVING SUGGESTIONS
very versatile red that can be paired with a wide range of food, such as charcuterie, vegetable dishes, pizza, chicken tangine or fish paella. Ideal for a barbecue

SERVING TEMPERATURE
14°/16° C

SUITABLE FOR VEGANS



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT