

La Malvasia di Amelia è un antico clone di Malvasia dalle caratteristiche uniche che noi custodiamo da sempre nei nostri vigneti. Questo vino ne è l'interpretazione più autentica e rispettosa della tradizione. Un bianco con profumi di agrumi canditi, fiori di campo ed erbe aromatiche, il sorso è avvolgente, la chiusura lunga e sapida.

m



## ANTICHI CLONI UMBRIA MALVASIA IGT

Malvasia di Amelia is an ancient clone of Malvasia with unique characteristics that we preserve in our vineyards. This wine is the most authentic and respectful interpretation of our winemaking tradition. It's a bold white with a bouquet of candied citrus, wild flowers and aromatic herbs, smooth and with a long and savory finish.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA**  
2019

**VARIETÀ DELLE UVE**  
100% Malvasia bianca lunga

**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**  
*pressatura soffice dei soli acini lasciati a macerare sulle bucce per una notte, fermentazione spontanea a temperatura controllata in cemento (max 16° C). Non chiarificato*

**MATURAZIONE**  
*in vasca di cemento sulle fecce fini per 6 mesi, blanda filtrazione prima dell'imbottigliamento*

**NOTE DEGUSTATIVE**  
*di colore giallo dorato intenso, è un bianco di corpo con profumi di agrumi canditi, fiori di campo ed erbe aromatiche, il sorso è avvolgente, la chiusura lunga e sapida.*

**ABBINAMENTO**  
*bianco di corpo che ben si abbina a cibi saporiti come carni bianche con gli aromi, salumi e formaggi o piatti a base di tartufo. Intrigante con cibo Indiano o Thai*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
12°/13° C

**ADATTO AI VEGANI**

**FIRST YEAR PRODUCED**  
2019

**GRAPE VARIETIES**  
100% Malvasia bianca lunga

**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**  
*soft pressing of the grape berries left to macerate on the skins overnight, spontaneous fermentation at controlled temperature in concrete vats (max 16° C). Not clarified*

**MATURATION**  
*6 months in concrete vats on fine lees. Mild filtration before bottling*

**TASTING NOTES**  
*shimmering gold-yellow in colour, rich, intense, long-lingering bouquet of well-balanced aromatic impressions, on the palate it is harmonious, smooth-textured and very lengthy*

**SERVING SUGGESTIONS**  
*bold white that goes well with savory foods such as chicken or lamb with herbs, charcuterie or truffle-based dishes. Intriguing with Indian or Thai food*

**SERVING TEMPERATURE**  
12°/13° C

**SUITABLE FOR VEGANS**



**ZANCHI**  
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT