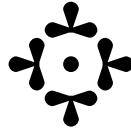


Chardonnay in purezza ottenuto dalle uve delle nostre vigne coltivate nel rispetto della natura e dei suoi cicli. È un vino fruttato, con note floreali, avvolgente, di grande finezza e acidità bilanciata.



A wine from 100% Chardonnay made from our grapes grown in our estate vineyards with sustainable, low-impact agricultural practices. Areia is an appealing, fruity, floral-scented wine of great delicacy and a well-balanced acidity.

AREIA CHARDONNAY UMBRIA IGT

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1988

VARIETÀ DELLE UVE
100% Chardonnay

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
45 anni

RESA PER ETTARO
circa 55 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

VINIFICAZIONE
breve macerazione delle uve intere, seguita da una pressatura soffice e separazione delle bucce; decantazione a freddo delle parti solide e fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificate (max 16° C)

MATURAZIONE
5/6 mesi in vasche di cemento vetrificate

NOTE DEGUSTATIVE
colore giallo paglierino, ha profumo fruttato con note floreali, al gusto è avvolgente, sapido, di grande finezza e acidità bilanciata

ABBINAMENTO
ottimo come aperitivo è particolarmente indicato con piatti a base di pesce e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°/10° C

FIRST YEAR PRODUCED
1988

GRAPE VARIETIES
100% Chardonnay

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
45 years

VINEYARD YIELD
ca. 55 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
manual

VINIFICATION
brief whole-berry maceration followed by gentle pressing and separation from the skins; gravity-settling of the must and temperature-controlled fermentation in glass-lined concrete vats (max 16° C)

MATURATION
5/6 months in glass-lined concrete vats

TASTING NOTES
straw yellow in colour, fruit-floral bouquet, full-flavoured and seductive on the palate, with superb delicacy and a well-balanced acidity

SERVING SUGGESTIONS
outstanding as an aperitif and with fish and vegetable courses

SERVING TEMPERATURE
8°/10° C



ZANCHI
VITICOLTURE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT