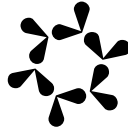


Ottenuto dalle uve Sangiovese e Ciliegiolo delle nostre vigne coltivate nel rispetto della natura e dei suoi cicli, è un rosso che esprime il forte legame con il territorio e con la sua tradizione enologica. Affina per un breve periodo in grandi botti di legno ed esprime profumi di grande fascino, in bocca è morbido e ricco di chiaroscuri.



ARMANÉ AMELIAROSSODOC

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1990

VARIETÀ DELLE UVE
85% Sangiovese/15% 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
20 anni (reimpianto con recupero dei vecchi cloni)

RESA PER ETTARO
circa 60 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
a cordone speronato e 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
diraspapigiatura seguita da 8/10 giorni di macerazione tradizionale a contatto con le bucce. Fermentazione in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata, non filtrato

MATURAZIONE
almeno 2 anni con breve passaggio in botti grandi di rovere e 6 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE
di colore rosso rubino, ha un bouquet con note aromatiche di frutti a bacca rossa, al gusto rotondo, armonico, giustamente tannico

ABBINAMENTO
è un rosso avvolgente, particolarmente indicato per primi piatti saporiti, carni arrosto, salumi e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°/18° C

**VINO CON BUON POTENZIALE
DI INVECCHIAMENTO**

Made from Sangiovese and Ciliegiolo grapes grown in our estate vineyards in full respect of nature and its cycles. This red wine expresses the intimate bond with its local terroir and its authentic winemaking traditions. It matures at least two years, part of which in big oak barrels. Smooth textured, with dramatic contrasts, it releases utterly-intriguing fragrances.

FIRST YEAR PRODUCED
1990

GRAPE VARIETIES
85% Sangiovese/15% 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
20 years (replanted using clones from old vineyards)

VINEYARD YIELD
ca. 60 quintals

TRAINING SYSTEM
spurred cordon and 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

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, it is gravity-settled but unfiltered

MATURATION
at least 2 years with a short period in large oak barrels and 6 months in the bottle

TASTING NOTES
ruby red in colour, fragrant notes of wild red berryfruit and spices, well-rounded on the palate with smooth tannis

SERVING SUGGESTIONS
this appealing red is perfect with full-flavoured courses, grilled meat, cold cuts and aged cheeses

SERVING TEMPERATURE
16°/18° C

**A WINE WITH A GOOD
AGEING POTENTIAL**



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT