

Il Grechetto è uno dei vitigni autoctoni più antichi dell'Umbria che noi coltiviamo secondo i principi dell'agricoltura biologica nel pieno rispetto della natura e di suoi cicli. È un vino fresco con un caratteristico profumo di fruttato fine e persistente. Al gusto è intenso e con interessanti note minerali.



ARVORE GRECHETTOUMBRIAIGT

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1988/DOC dal 2012

VARIETÀ DELLE UVE
100% Grechetto

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
25 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
6/8 mesi in vasche di cemento vetrificate

NOTE DEGUSTATIVE
di colore giallo paglierino con delicati riflessi verdi, è un vino fresco con un caratteristico profumo di fruttato fine e persistente. Al gusto è intenso, armonico e con interessanti note minerali e la tipica chiusura ammandorlata.

ABBINAMENTO
ottimo vino da aperitivo e compagno ideale di piatti a base di pesce e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°/12° C

Grechetto is one of Umbria's most ancient indigenous grape varieties. We grow it cultivated with organic, low-impact farming methods. Arvore is a crisp white with a very distinctive aroma, delicate and long-lasting. Its flavours are rich and intense, with a lovely mineral edge.

FIRST YEAR PRODUCED
1988/DOC since 2012

GRAPE VARIETIES
100% Grechetto

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
25 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
hand-picked

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
6/8 months in glass-lined concrete vats

TASTING NOTES
yellow straw in colour, with greenish highlights, a crisp, refreshing wine with a distinctive, fruity aroma that is delicate and long-lasting, rich and intense on the palate, with appealing mineral impressions and the typical almond finish.

SERVING SUGGESTIONS
outstanding as an aperitif wine and as a partner to fish and shellfish dishes

SERVING TEMPERATURE
10°/12° C



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT