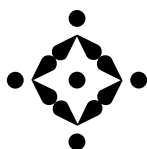


Il Ciliegiolo è un vitigno antico e profondamente radicato sul territorio di Amelia, che noi coltiviamo da sempre nel rispetto della natura e dei suoi cicli e vinifichiamo in purezza per esaltarne la giovanile vinosità e le sensazioni fruttate. È un vino fresco, elegante, dalle sensazioni intense.



CARMINO

AMELIACILIEGIOLODOC

Ciliegiolo is a grape variety deeply rooted in the history of the Amelia area that we have been growing it for 50 years in full respect of nature and its cycles. We make Carmino as a 100% Ciliegiolo, to ensure its heady youthfulness and rich fruitiness. It is a crisp, elegant, self-confident red.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA**  
1973/DOC dal 2012

**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**  
20 anni (reimpianto con recupero dei vecchi cloni)

**RESA PER ETTARO**  
circa 65 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**  
diraspapigiatura seguita da 7/8 giorni di macerazione tradizionale a contatto con le bucce. Fermentazione in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata

**MATURAZIONE**  
8 mesi in vasche di cemento vetrificate e 6 in bottiglia

**NOTE DEGUSTATIVE**  
dal caratteristico colore rosso porpora, colpisce per i sentori di ciliegia, le note di piccoli frutti rossi e la fine speziatura naturale. È un vino fresco, elegante, morbido e persistente

**ABBINAMENTO**  
vino estremamente versatile si abbina molto bene a diverse tipologie di cibi sia a base di carne che di pesce. Perfetto vino da aperitivo da degustare anche fresco.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14°/16° C

**FIRST YEAR PRODUCED**  
1973/DOC since 2012

**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**  
20 years (replanted using clones from old vineyards)

**VINEYARD YIELD**  
ca. 65 quintals

**TRAINING SYSTEM**  
guyot

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

**ELEVATION**  
hillslopes at 250/300 metres

**ORIENTATION**  
east/southeast

**HARVEST**  
hand-picked

**VINIFICATION**  
the grapes are de-stemmed and crushed, the must macerates on the skins for 7/8 days, in accord with local tradition, it is then fermented at controlled temperature in glass-lined concrete vats

**MATURAZIONE**  
8 months in glass-lined concrete vats, followed by 6 months in the bottle

**TASTING NOTES**  
distinctive purple-red colour, very impressive fragrances of cherry and wild red berryfruit with natural spicy notes. It's a crisp, elegant, smooth-textured wine with very lengthy finish

**SERVING SUGGESTIONS**  
For its vibrant, heady youthfulness matches well with different kind of food. A perfect aperitivo red wine to drink chilled.

**SERVING TEMPERATURE**  
14°/16° C



ZANCHI  
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT