

Dalla passione per la ricerca dei sapori del territorio nasce questa piccola e preziosa produzione.

Ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve del vitigno Aleatico, impiantato sin dagli anni '70 e nel rispetto della natura e dei suoi cicli.

Dal colore rosso intenso con riflessi violacei, di sapore gradevolmente dolce e dal caratteristico profumo aromatico con note di frutti rossi maturi, è un indimenticabile vino da dessert.



LU

ALEATICOUMBRIAIGT

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2003
precedentemente veniva prodotto solo per uso familiare

VARIETÀ DELLE UVE

100% Aleatico

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

primo impianto 48 anni, nuovo impianto con recupero dei vecchi cloni 20 anni

RESA PER ETTARO

40 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

TERRENO

sabbioso-argilloso con resti di fossili marini del periodo Pleistocene-Marino

ESPOSIZIONE

est/sud-est

ALTITUDINE

collinare 250/300 m

VENDEMMIA

manuale, dopo leggero appassimento in pianta

VINIFICAZIONE

diraspapigiatura seguita da 7/8 giorni di macerazione tradizionale a contatto con le bucce. Fermentazione a temperatura controllata interrotta al giusto tenore zuccherino

MATURAZIONE

12 mesi in acciaio e almeno 6 in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

di colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso si caratterizza per l'intensità delle note aromatiche che richiamano i frutti rossi maturi. In bocca colpisce per le sue qualità vinose, morbido, avvolgente e gradevolmente dolce

ABBINAMENTO

ottimo vino da dessert da gustare con i dolci speziati a base di frolla o di cioccolato; può essere abbinato anche con formaggi stagionati e pecorino

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° C

A passionate commitment to research into our growing area's sensory wealth yielded this small gem of a wine. Lu is 100% Aleatico, a grape we have grown since 70's, in vineyards cultivated with sustainable and low-impact practices.

It is an intense, purple-flecked red, with a distinctive bouquet of well-ripened red berry and an appealingly sweet palate, a memorable dessert wine that is never cloying.

FIRST YEAR PRODUCED

2003
before that, it was made just for the family's enjoyment

GRAPE VARIETIES

100% Aleatico

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

first planted 48 years ago, re-planted with clones from the old vineyard 20 years ago

VINEYARD YIELD

ca. 40 quintals

TRAINING SYSTEM

spurred cordon

SOILS

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

ORIENTATION

east/southeast

ELEVATION

hillslopes at 250/300 metres

HARVEST

manual, following semi-drying on the vines

VINIFICATION

after the grapes are de-stemmed and crushed, the must macerates for 7/8 days on the skins, according to local tradition, the must then undergoes fermentation, which is arrested at the desired sugar level

MATURATION

12 months in steel vats, followed by at least 6 months in the bottle

TASTING NOTES

an intense, purple-flecked red, a distinctive, intense bouquet of well-ripened red berry, impressively heady on the palate, smooth-textured, and appealingly sweet

SERVING SUGGESTIONS

outstanding dessert wine to enjoy with spicy dessert pastries or with chocolate preparations; an interesting pairing is also with aged cheeses

SERVING TEMPERATURE

14° C



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT