

Prodotto solo nelle annate migliori Majolo è un bianco pieno ed elegante, ottenuto da uve Malvasia Bianca Lunga raccolte a mano da vigneti a bassa resa e coltivati nel rispetto della natura e dei suoi cicli. La maturazione in vecchie tonneau di rovere e il lungo affinamento in bottiglia gli conferiscono grande tipicità e suadenti toni speziati.



MAJOLO BIANCUMBRIA IGT

PRIMA ANNATA PRODOTTA
2006

VARIETÀ DELLE UVE
100% Malvasia Bianca Lunga

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
circa 50 anni

RESA PER ETTARO
circa 40 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
brevissima macerazione a contatto con le bucce seguita da pressatura soffice, fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificate (max 16° C), non filtrato, subisce una semplice decantazione naturale

MATURAZIONE
22 mesi in vecchie tonneau di rovere e almeno 12 in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE
di colore giallo paglierino intenso, è un vino deciso dal gusto pieno e persistente in cui piacevoli rimandi fruttati si mescolano a suadenti toni speziati e balsamici, nonostante il lungo affinamento colpisce per la sua freschezza e mineralità

ABBINAMENTO
è un bianco strutturato e complesso che ben si abbina a piatti elaborati, carni e formaggi anche stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°/14° C

**VINO CON ELEVATO
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**




ZANCHI
VITICOLTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT

Produced only in the best vintages, Majolo it's a firmly-structured, full-bodied white made from Malvasia Bianca Lunga hand-harvested from low-yielding vineyards that are cultivated in full respect of nature and its cycles.

Maturation in old oak tonneau and ageing in bottle give Majolo its distinctive authenticity with smooth, yet spicy impressions.

FIRST YEAR PRODUCED
2006

GRAPE VARIETIES
100% Malvasia Bianca Lunga

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
ca. 50 years

VINEYARD YIELD
ca. 40 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
short whole-berry maceration followed by gentle pressing, spontaneous fermentation in glass-lined concrete vats at controlled temperature (max 16° C). Not filtered.

MATURATION
22 months in old oak tonneau and at least 12 months in the bottle

TASTING NOTES
intense straw-yellow in colour, it's a full bodied and complex wine in which elegant green and fruity hints are perfectly blended with the spicy and vanilla notes of the oak. Well balanced on the mouth with a delicious crisp taste and an elegant mineral outline

SERVING SUGGESTIONS
Majolo is a firmly-structured white that pairs well with substantial dishes, with meat and even with aged cheeses

SERVING TEMPERATURE
12°/14° C

**A WINE WITH AN IMPRESSIVE
AGEING POTENTIAL**