

Majolo è il risultato della nostra continua ricerca in vigna e in cantina. Un bianco pieno e strutturato, ottenuto da uve Malvasia toscana raccolte a mano da vigneti a bassa resa e coltivati con metodi di produzione integrata a basso impatto ambientale. La maturazione in tonneau di rovere e l'affinamento in bottiglia gli conferiscono i caratteristici toni speziati e suadenti.



MAJOLO BIANCUMBRIA IGT

PRIMA ANNATA PRODOTTA
2005

VARIETÀ DELLE UVE
100% Malvasia toscana

VIGNETO
di proprietà, sito ad Amelia, in Umbria

ETÀ DELLE VIGNE
circa 40 anni

RESA PER ETTARO
circa 50 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
a palmette

TERRENO
sabbioso e argilloso con tracce di lignite del periodo Pleistocene-Marino

ESPOSIZIONE
est / sud-est

ALTITUDINE
collinare 250/300 m

VENDEMMIA
manuale

VINIFICAZIONE
accurato processo di macerazione a contatto con le bucce seguito da pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificate

MATURAZIONE
20 mesi di cui 12 in tonneau di rovere e 6 in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE
colore giallo oro, al gusto morbido e complesso, possente in alcol e di superiore ricchezza estrattiva, la maturazione in tonneau di rovere gli conferisce una gradevole nota speziata

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°/12° C

**VINO CON ELEVATO
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

Majolo is the result of our ceaseless research in both vineyard and cellar. It is a firmly-structured, full-bodied white made from Malvasia toscana hand-harvested from low-yielding vineyards that are cultivated with sustainable, low-impact practices. Maturation in oak tonneau and ageing in the bottled give Majolo its distinctive smooth, yet spicy impressions.

FIRST YEAR PRODUCED
2005

GRAPE VARIETIES
100% Malvasia toscana

VINEYARD
estate vineyard in Amelia, in Umbria

VINEYARD AGE
ca. 40 years

VINEYARD YIELD
ca. 50 quintals

TRAINING SYSTEM
"palmette" (fan system)

SOILS
sand and clay, with traces of Pleistocene-Marine lignite

ORIENTATION
east/southeast

ELEVATION
hillslopes at 250/300 metres

HARVEST
manual

VINIFICATION
careful maceration on the skins, followed by gentle pressing and fermentation at controlled temperatures in glass-lined concrete vats

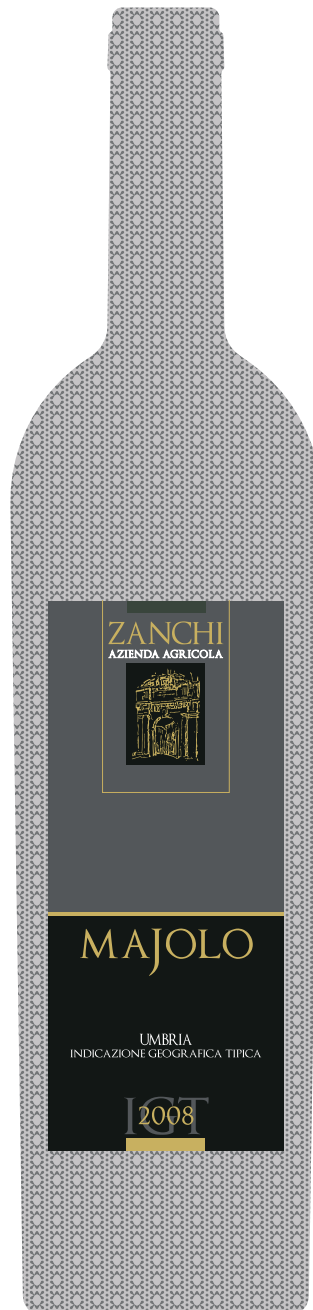
MATURATION
20 months, of which 12 in oak tonneau and 6 in the bottle

TASTING NOTES
golden yellow in appearance, smooth and complex in the mouth, with powerful alcohol and impressive extractive concentration, maturation in large oak casks gives it a lovely spiciness

SERVING SUGGESTIONS
complex white wine that partners well with substantial dishes, with meat and even with aged cheeses

SERVING TEMPERATURE
10°/12° C

**A WINE WITH AN IMPRESSIVE
AGEING POTENTIAL**



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT