

Ottenuto con un equilibrato uvaggio di Trebbiano, Grechetto e Malvasia delle nostre vigne coltivate con metodi di produzione integrata a basso impatto ambientale, è un vino di raffinata tipicità e purezza dall'intenso profumo di fruttato e dal sapore vivace ed armonico.



Made from a harmonious blend of Trebbiano, Malvasia and Grechetto grapes grown in our estate vineyards that are cultivated with sustainable, low-impact practices. It is a wine of refined candour with intense fruity aromas and well balanced crisp flavours.

PIZZALE AMELIABIANCODOC

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1990

VARIETÀ DELLE UVE
85% *Trebbiano toscano* / 10% *Malvasia toscana* /
5% *Grechetto*

VIGNETO
di proprietà, sito ad Amelia, in Umbria

ETÀ DELLE VIGNE
30 anni

RESA PER ETTARO
circa 65 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
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
*pressatura soffice delle uve intere,
separazione immediata delle bucce
e delle parti solide per decantazione a freddo,
fermenta a temperatura controllata
in vasche di cemento vetrificate*

MATURAZIONE
6-8 mesi in vasche di cemento vetrificate

NOTE DEGUSTATIVE
*di colore giallo paglierino ha un profumo
molto intenso di fruttato, al palato è sapido,
piacevolmente fresco e armonico*

ABBINAMENTO
*particolarmente indicato con antipasti
di mare, piatti di pesce e crostacei*

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°-10° C

FIRST YEAR PRODUCED
1990

GRAPE VARIETIES
85% *Trebbiano toscano* / 10% *Malvasia toscana* /
5% *Grechetto*

VINEYARD
estate vineyard in Amelia, in Umbria

VINEYARD AGE
30 years

VINEYARD YIELD
ca. 65 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
*after gentle pressing of the whole clusters,
the must is drained off the skins
and gravity settles at low temperature,
the must ferments at controlled
temperatures in glass-lined concrete vats*

MATURATION
6-8 months in glass-lined concrete vats

TASTING NOTES
*straw yellow in colour with intense fruity aromas,
on the palate is fairly savoury, pleasantly fresh
and well balanced with a crisp long finish*

SERVING SUGGESTIONS
*best with sea antipasto, it serves well as
a before dinner wine, or pairs well
with fish and fowl dinner dishes*

SERVING TEMPERATURE
8°-10° C



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT