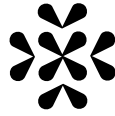


Ottenuto dal tradizionale uvaggio di Trebbiano e Malvasia delle nostre vigne coltivate a basso impatto ambientale, nel rispetto della natura e dei suoi cicli. È un bianco di raffinata tipicità e purezza, dall'intenso profumo di fruttato e dal sapore vivace ed armonico.



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

PIZZALE AMELIABIANCODOC

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1990

VARIETÀ DELLE UVE
80% *Trebbiano toscano*/20% *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
30 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
breve macerazione delle uve intere, seguita da una pressatura soffice e separazione delle bucce; decantazione a freddo delle parti solide e fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificate (max 16° C)

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
80% *Trebbiano toscano*/20% *Malvasia bianca lunga*

VINEYARD 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
30 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

ORIENTATION
east/southeast

ELEVATION
hillslopes at 250/300 metres

HARVEST
hand-picked

VINIFICATION
brief whole-berry maceration followed by gentle pressing and separation from the skins; gravity-settling of the must and temperature-controlled fermentation in glass-lined concrete vats (max 16° C)

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
it's a pleasant aperitivo wine and pairs well with fish and fowl dinner dishes

SERVING TEMPERATURE
8°/10° C



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT