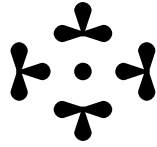


La parola Sciuorio nell'antico gergo locale è sinonimo di vino pregiato. Si chiama così il nostro rosso riserva, ottenuto da uve Sangiovese e Canaiolo delle nostre vigne coltivate nel rispetto della natura e dei suoi cicli. L'affinamento di minimo cinque anni con una lunga permanenza nelle tradizionali botti di rovere lo rende un rosso pieno, importante e di grande equilibrio.



SCIURIO AMELIA ROSSO RISERVA DOC

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1973/DOC dal 1990

VARIETÀ DELLE UVE
70% Sangiovese/30% Canaiolo

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
20 anni (reimpianto con recupero dei vecchi cloni)

RESA PER ETTARO
circa 50 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
a 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

VINIFICAZIONE
pigiodirasatura seguita da 10/15 giorni di macerazione tradizionale a contatto con le bucce. Fermentazione in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata

MATURAZIONE
almeno 5 anni di cui 2 in botti grandi di rovere di Slavonia e 1 in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE
di colore rosso rubino carico, al gusto intenso e persistente con tannini vellutati e caldi, ha un profumo ampio e potente, con gradevoli note speziate e ricordi di frutti di bosco tra cui spicca la mora

ABBINAMENTO
è un vino elegante e di struttura che esalta le sue caratteristiche nell'accostamento con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°/18° C

**VINO CON ELEVATO POTENZIALE
DI INVECCHIAMENTO**

Sciuorio in the old local slang meant "precious wine", and that is an appropriate name for our riserva red wine made from Sangiovese and Canaiolo grapes grown in our estate in full respect of nature and its cycles. A superb red, aged at least five years two of which in traditional big oak barrels, with a generous bouquet of spices and wild berry and an intense, long-lasting palate.

FIRST YEAR PRODUCED
1973/DOC from 1990

GRAPE VARIETIES
70% Sangiovese/30% Canaiolo

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
20 years (replanted using clones from old vineyards)

VINEYARD YIELD
ca. 50 quintals

TRAINING SYSTEM
spurred cordon

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

ORIENTATION
east/south-east

ELEVATION
hillslopes at 250/300 metres

HARVEST
hand-picked

VINIFICATION
after the grapes are de-stemmed and crushed, the must macerates 10/15 days on the skins, according to local tradition, then ferments at controlled temperature in glass-lined concrete vats

MATURATION
at least 5 years, 2 of which in large Slavonian oak barrels and 1 in the bottle

TASTING NOTES
deep ruby red in colour, a generous, intense bouquet displays lovely spice and notes of blackberry and other wild berry, a complex palate offers velvety tannins and a long-lasting progression

SERVING SUGGESTIONS
elegant, solidly-structured red that exhibits its finest qualities when partnered with red meat, roasts, wild game and aged cheeses

SERVING TEMPERATURE
16°/18° C

**A WINE WITH AN IMPRESSIVE
AGEING POTENTIAL**



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT