

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Sangiovese e Ciliegiolo delle nostre vigne coltivate con metodi di produzione integrata a basso impatto ambientale. Una breve macerazione delle uve intere e la pressatura soffice gli conferiscono il caratteristico colore rosa salmone. Dal profumo intenso di fruttato, in bocca è fresco, morbido, con sentori di frutti rossi e note floreali.



TOME O

AMELIAROSATODOC

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1973 / DOC dal 1990

VARIETÀ DELLE UVE
80% Sangiovese / 20% Ciliegiolo

VIGNETO
di proprietà, sito ad Amelia, in Umbria

ETÀ DELLE VIGNE
20 anni
reimpianto con recupero dei vecchi cloni

RESA PER ETTARO
circa 60 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
a cordone speronato e 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
breve macerazione delle uve intere e pressatura soffice, separazione delle bucce e delle parti solide per decantazione a freddo. Fermenta a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificate (max 18° C)

MATURAZIONE
6/8 mesi in vasche di cemento vetrificate

NOTE DEGUSTATIVE
dal caratteristico colore rosa salmone, ha un profumo molto intenso di fruttato, al palato è fresco, rotondo, con sentori di frutti rossi e note floreali

ABBINAMENTO
vino di spiccata personalità, particolarmente indicato per antipasti, risotti e piatti a base di tartufo, si accompagna bene con zuppe di pesce e formaggi anche stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO
13° C

Made from Sangiovese and Ciliegiolo grapes fermented off the skins. The grapes were grown in our estate vineyards cultivated with sustainable practices. A brief whole-berry maceration and gentle pressing give Tomeo its distinctive pink salmon hue. With a richly fruited bouquet displaying red berry and floral essences, it is crisply refreshing and velvet smooth in the mouth.

FIRST YEAR PRODUCED
1973 / DOC from 1990

GRAPE VARIETIES
80% Sangiovese / 20% Ciliegiolo

VINEYARD
estate vineyard in Amelia, in Umbria

VINEYARD AGE
20 years
replanted with use of old clones

VINEYARD YIELD
ca. 60 quintals

TRAINING SYSTEM
spurred cordon and "palmette" (fan system)

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

ORIENTATION
east/southeast

ELEVATION
hillslopes at 250/300 metres

HARVEST
manual

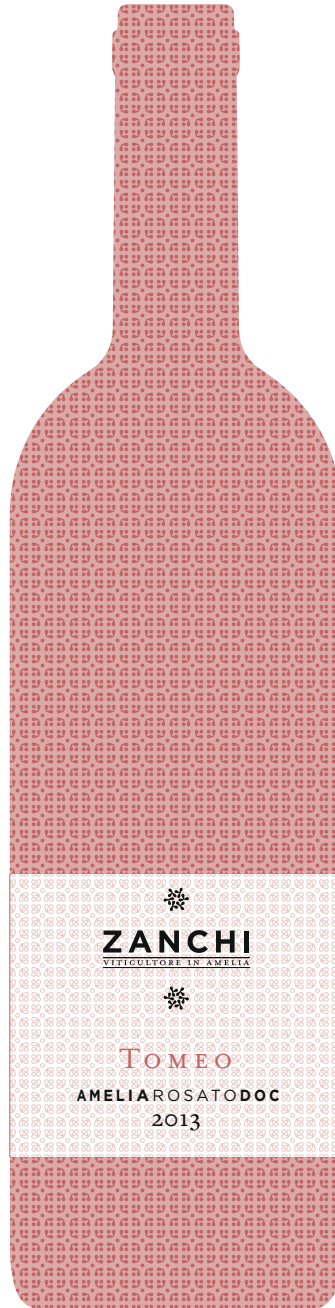
VINIFICATION
brief whole-berry maceration, then gentle pressing and low-temperature gravity settling of the must, followed by max 18° C fermentation in glass-lined concrete vats

MATURATION
6/8 months in glass-lined concrete vats

TASTING NOTES
distinctive salmon-pink hue, very rich, fruity bouquet, on the palate crisp, well-rounded, with scents of red berry and blossoms

SERVING SUGGESTIONS
is a self-confident, distinctive wine that is ideal with antipasti, risottos and truffle-based preparations, but it is a fine partner as well with fish soups and even aged cheeses

SERVING TEMPERATURE
13° C



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT