

Dalla nostra vigna più vecchia, coltivata con metodi di produzione basso impatto ambientale nel rispetto della natura e dei suoi cicli, nasce questo bianco di carattere e di gran classe.

Le uve, lasciate appassire leggermente in pianta e raccolte a mano, fermentano in tonneau di rovere. Completa l'affinamento in vasche di cemento e bottiglia.

PRIMA ANNATA PRODOTTA
2008

VARIETÀ DELLE UVE
100% *Trebbiano toscano*

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
circa 50 anni

RESA PER ETTARO
circa 40 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 fine ottobre/prima decade di novembre

VINIFICAZIONE
accurato processo di macerazione a contatto con le bucce seguito da pressatura soffice. Fermentazione spontanea in tonneau di rovere. Non filtrato, subisce una semplice decantazione naturale

MATURAZIONE
almeno 20 mesi in vasche di cemento vetrificate e 12 in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE
di colore giallo oro carico, è un bianco complesso e avvolgente con sorprendente intensità e ampiezza di aromi. Dal gusto pieno, equilibrato e sapidità prolungata colpisce per la sua profonda persistenza.

ABBINAMENTO
è un vino complesso che ben si abbina con piatti elaborati, speziati o a base di tartufo

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°/14° C

**VINO CON ELEVATO
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**



VIGNA VECCHIA UMBRIATREBBIANOIGT



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT

Our oldest vineyard, cultivated with sustainable, low-impact practices, in full respect of nature and its cycles, yields this superb white wine of great distinction. The grapes are left to slightly dry on the vine, then they are hand-picked. The must ferments spontaneously in oak tonneau, then completes its maturation in concrete vats and in the bottle.

FIRST YEAR PRODUCED
2008

GRAPE VARIETY
100% *Trebbiano toscano*

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
ca. 50 years

VINEYARD YIELD
ca. 40 quintals

TRAINING SYSTEM
guyot

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 at end of October/first ten days of November

VINIFICATION
careful maceration on the skins, followed by gentle pressing and spontaneous fermentation in oak tonneau. It is gravity-settled but unfiltered

MATURATION
at least 20 months concrete vats and 12 months in the bottle

TASTING NOTES
deep gold in colour, is a firmly-structured white wine with an intense and complex bouquet. Full bodied on the palate, is well balanced with prolonged savoriness and long lingering finish.

SERVING SUGGESTIONS
structured white wine that partners well with complex dishes and spicy or truffle-based recipes

SERVING TEMPERATURE
12°/14° C

**A WINE WITH AN IMPRESSIVE
AGEING POTENTIAL**