

Dalla nostra vigna più vecchia, coltivata con metodi di produzione integrata a basso impatto ambientale, 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 vetrificate e bottiglia.



## VIGNA VECCHIA UMBRIATREBBIANO IGT

**PRIMA ANNATA PRODOTTA**  
2008

**VARIETÀ DELLE UVE**  
100% *Trebbiano toscano*

**VIGNETO**  
*di proprietà, sito ad Amelia, in Umbria*

**ETÀ DELLE VIGNE**  
*circa 40 anni*

**RESA PER ETTARO**  
*circa 40 quintali*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
*a palmette*

**TERRENO**  
*sabbioso e argilloso con tracce di lignite 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 in tonneau di rovere. Non filtrato, subisce una semplice decantazione naturale*

**MATURAZIONE**  
*12 mesi in vasche di cemento vetrificate e 6 in bottiglia*

**NOTE DEGUSTATIVE**  
*di colore giallo dorato carico, è un bianco strutturato con intensità di aromi e richiami di frutta secca. Dal gusto avvolgente e sapidità prolungata risulta leggermente tannico e astringente sul finale*

**ABBINAMENTO**  
*è un vino complesso che ben si abbina con piatti elaborati e a base di pesce*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
*10°/12° C*

**VINO CON ELEVATO  
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

Our oldest vineyard, cultivated with sustainable, low-impact practices, 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 in oak tonneau, then completes its maturation in glass-lined concrete vats and in the bottle.

**FIRST YEAR PRODUCED**  
2008

**GRAPE VARIETY**  
100% *Trebbiano toscano*

**VINEYARD**  
*estate vineyard in Amelia, in Umbria*

**VINEYARD AGE**  
*ca. 40 years*

**VINEYARD YIELD**  
*ca. 40 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  
at end of October /first ten days of November*

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

**MATURATION**  
*12 months in glass-lined concrete vats and 6 months in the bottle*

**TASTING NOTES**  
*deep gold in colour, a firmly-structured white wine with intense aromas of mixed nuts, long-lingering, seductive palate with appealing, vibrant fruit, slightly tannic and astringent on the finish*

**SERVING SUGGESTIONS**  
*complex white wine that partners well with festive dishes and fish-based preparations*

**SERVING TEMPERATURE**  
*10°/12° C*

**A WINE WITH AN IMPRESSIVE  
AGEING POTENTIAL**



**ZANCHI**  
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT