

Ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve Malvasia bianca lunga delle nostre vigne coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica nel rispetto della natura e dei suoi cicli.

È un bianco che esprime a pieno le caratteristiche della Malvasia di Amelia avvolgendo il palato con il suo aroma intenso e persistente.



FLAVO

AMELIAMALVASIADOC

Made from 100% Malvasia grapes grown in our estate vineyards, which are cultivated with organic low-impact practices.

Flavo is the full expression of the Malvasia di Amelia: a white wine round and crisp with a beautifully-balance bouquet. It seduces the palate with its aroma-laden, longlingering development.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA**  
1973/DOC dal 1990

**VARIETÀ DELLE UVE**  
100% 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 60 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 dorato brillante, ha un profumo intenso e persistente con equilibrate sensazioni aromatiche, al gusto è armonico, vellutato e persistente

**ABBINAMENTO**  
vino da tutto pasto si gusta al meglio con primi piatti, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura

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



ZANCHI  
VITICULTORE IN AMELIA



**FIRST YEAR PRODUCED**  
1973/DOC from 1990

**GRAPE VARIETIES**  
100% Malvasia bianca lunga

**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. 60 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**  
a shimmering gold-yellow in colour, rich, intense, long-lingering bouquet of well-balanced aromatic impressions, on the palate it is harmonious, smooth-textured, and very lengthy

**SERVING SUGGESTIONS**  
wine that can be paired with almost any dish, excellent with pasta, poultry and veal, charcuterie and medium-aged cheeses

**SERVING TEMPERATURE**  
10°/12° C

WWW.CANTINEZANCHI.IT