



SCHEDA TECNICA MALENCHINI WINES



CHIANTI COLLI FIORENTINI 2017



Zona di Produzione: Chianti Colli Fiorentini, Antella – Firenze

Superficie Vitata: 17,5 ettari

Azienda in regime biologico certificato

Composizione del Terreno: Medio impasto, franco - Argilloso

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo nero

Densità di piantagione: 5000/6500 piante/ha

Altitudine: 200-300 metri s.l.m.

Il Chianti Colli Fiorentini nasce da un uvaggio composto dal 90% di Sangiovese e 10% di Canaiolo. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di circa 28 – 30°. Il tempo di macerazione sulle bucce è di circa 13 giorni. Durante tale periodo vengono eseguiti due rimontaggi al giorno nei primi giorni di fermentazione mentre successivamente uno al giorno.

Invecchiamento e affinamento: In botti nuove di rovere da 20 ettolitri per un periodo di circa 6 mesi.

Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Analisi organolettiche

Colore: Rosso rubino vivace con evidenti riflessi violacei.

Olfatto: Profumi intensi, freschi e vivaci. Spiccano le uve fruttate (ciliegia).

Gusto: Ottima struttura, corpo pieno e ricco con tannini ben bilanciati e una nota acida che lo mantiene vivace fino alla fine. Molto piacevole, ha una buona persistenza.