



Malenchini

SPUMANTE EXTRA DRY



Vitigni: 100% Chardonnay

Vinificazione: In bianco mediante pressatura soffice

Presa di Spuma: Metodo Martinotti (Charmat) con lenta rifermentazione a bassa temperatura per almeno 45 giorni

Analisi organolettica

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdi

Perlage: Fine e persistente

Naso: Esplosione di fragranze fruttate, in particolare modo pera e mela.

Gusto: In bocca si annuncia amabile e persistente grazie alla buona struttura che lo accompagna.

Gourmet: Ottimo come aperitivo in accompagnamento ad antipasti di salumi, ma anche pesce, carne bianca e crostacei. La sua versatilità lo rende un abbinamento ideale anche con il dessert.

Storia della Tenuta

Villa Medicea di Lilliano è una residenza d'epoca del XI secolo, appartenuta alla famiglia de' Medici e oggi di proprietà della famiglia Malenchini. Oggi la tenuta è una azienda vitivinicola toscana ricca di fascino con una storia che ha inizio nel 1830 quando la famiglia Malenchini decide di rilevare la proprietà e di iniziare la sua attività. Divenuta una realtà di riferimento della zona di produzione dei Chianti Colli Fiorentini l'azienda propone esclusive esperienze che ti permetteranno di visitare i giardini rinascimentali con le loro corti autentiche e le storiche cantine. Un viaggio fatto di storia ma soprattutto di vino, ciascuno espressione elegante ed unica del terroir di appartenenza.

Seguci sui nostri social!

@malenchiniwinery / #malenchiniwines

