



Malenchini

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.



Vino biologico



Vitigni: 95% Sangiovese, 5% Pugnitello

Denominazione: D.O.C.G.

Are di Produzione: Antella - Firenze (Toscana)

Composizione del suolo: Medio impasto, franco-argilloso

Densità di piantagione: 5.000 e 6.500 piante/ha

Altitudine dei vigneti: 200-300 s.l.m

Vinificazione

Questo vino nasce da un'attenta selezione dai migliori vigneti di Sangiovese e Pugnitello, antico vitigno toscano. L'uva viene raccolta ad uno stato leggermente più avanzato della vendemmia per raggiungere la perfetta complessità di profumi corrispondente al giusto grado di maturità dei frutti. Viene poi fatta fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata di 28° per circa 15-18 giorni, durante i quali si alternano rimontaggi e délestages per ottenere una maggiore estrazione. L'invecchiamento avviene in tonneaux di legno francese per circa 10 mesi, al quale segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Analisi organolettica

Colore: Rosso rubino molto intenso.

Naso: Note floreali di viola mammola, speziate con sentori di pepe e vaniglia.

Gusto: Vino di grande struttura, caratterizzato da una beva ricca e golosa, gusto persistente e avvolgente, con tannini morbidi ed eleganti.

Abbinamenti: Arrostiti, carni rosse, primi piatti saporiti.

Seguici sui nostri canali

@villamediceadillilliano / @malenchiniwinery

