



Malenchini

BALIATICO IGT TOSCANA

Gioco d'ingegno, atmosfera di meditazione



Vino biologico



Vitigni: 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Petit Verdot

Denominazione: I.G.T. Toscana

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

Frutto della selezione delle migliori uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot dai vigneti di proprietà. Le uve, meticolosamente raccolte a mano, vengono fermentate separatamente, in vasche di acciaio a temperatura controllata di 28°. Il periodo di macerazione sulle bucce è di circa 18 giorni, durante i quali si alternano rimontaggi e délestages. L'invecchiamento in legno è di circa 18 mesi e avviene in barriques di primo e secondo passaggio con media tostatura. Dopo l'imbottigliamento, il vino affina in bottiglia per circa 12 mesi.

Edizione limitata: Dell'annata 2019 sono state prodotte 900 bottiglie numerate. Della 2020, 660.

Analisi organolettica

Colore: Rosso rubino molto intenso.

Naso: Bouquet ricco e complesso. Domina la nota fruttata, con sentori di lampone e mirtillo rosso, impreziosita da delicate note di pepe nero e liquirizia.

Gusto: Il sorso è audace, morbido e persistente, piacevolmente fresco e armonico grazie a sottili note balsamiche. Il palato è avvolto da tannini eleganti e setosi.

Abbinamenti: Tagliata di Chianina, petto d'anatra, stracotti e brasati, tartufo bianco.

Seguici sui nostri canali

@malenchiniwinery / #malenchiniwines

