



Malenchini

BRUZZICO IGT TOSCANA IGT



Vino biologico



Vitigni: 50% Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon

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

Questo vino nasce da un uvaggio composto da Cabernet Sauvignon (50%) e Sangiovese (50%) di vigneti di più di vent'anni di età. Le uve 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 16 mesi e avviene separatamente: il Sangiovese in botti di rovere da 20 ettolitri e il Cabernet Sauvignon in barriques di primo e secondo passaggio con media tostatura. Dopo l'imbottigliamento, il vino affina in bottiglia per circa 12 mesi.

Analisi organolettica

Colore: Rosso rubino molto intenso.

Naso: Profumi di grande intensità e persistenza. Predominano le note fruttate di prugna e ciliegia, a cui si accompagnano sorprendenti sentori di caffè, nocciola, liquirizia e cuoio.

Gusto: Vino di grande complessità strutturale, che abbina potenza ed eleganza in un perfetto equilibrio fra acidità e tannini. L'ottima struttura, l'accentuata persistenza e l'elegante trama tannica promettono un invecchiamento lungo.

Abbinamenti: Bistecca alla fiorentina, selvaggina, tartufo.

Seguici sui nostri canali

@malenchiniwinery / #malenchiniwines

