



Malenchini

BIANCO IGT TOSCANA



Vino biologico



Uvaggio: 50% Trebbiano, 50% Chardonnay

Denominazione: IGT 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

Il nostro vino bianco nasce dal matrimonio tra un vitigno internazionale come lo Chardonnay e uno tipicamente locale, il Trebbiano toscano. Il risultato è un vortice di freschezza e delicata fragranza, con note floreali e di frutta a polpa bianca. Le uve raccolte vengono diraspate e delicatamente pressate. Il mosto viene raffreddato ad una temperatura di 10°C e dopo 48 ore viene travasato in serbatoi di acciaio inox dove la fermentazione alcolica si verifica ad una temperatura inferiore a 18°C. Il vino viene poi affinato in vasche di acciaio inox a una temperatura controllata di 10°C fino all'imbottigliamento.

Analisi organolettica

Colore: Giallo paglierino con riflessi brillanti.

Naso: Aromi intensi di frutta fresca tropicale.

Gusto: Fresco e caratterizzato da un'elegante persistenza, con note fruttate di pompelmo e limone e un sottofondo di delicata mineralità.

Abbinamenti: Antipasti ai frutti di mare, primi piatti di pesce e carne bianca. Si accompagna bene anche a formaggi poco stagionati.

Seguici sui nostri canali

@villamediceadillilliano / #malenchiniwines

