



Malenchini

CANAILO IGT TOSCANA



Vino biologico



Vitigni: 100% Canaiolo nero

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

Antico vitigno toscano, il Canaiolo è in grado di esprimere al meglio le potenzialità dei nostri terreni. Vinificato in purezza, questo vino dai riflessi violacei è fresco e fruttato, con tannini rotondi e vivaci e sorprendenti aromi di lampone e fragolina di bosco. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 28°. La fermentazione e la rottura delle bucce durano circa 7 giorni.

Analisi organolettica

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Naso: Note fruttate floreali e fresche di lampone e fragolina di bosco.

Gusto: Corpo pieno e ricco con tannini ben bilanciati e una nota acida che lo mantiene vivace fino alla fine. Equilibrato e armonico, con una buona persistenza.

Abbinamenti: Affettati, formaggi freschi, primi piatti. Interessante anche l'abbinamento con piatti a base di pesce.

Seguici sui nostri canali

@malenchiniwinery / #malenchiniwines

