



Malenchini

## CANAILO I.G.T. TOSCANA



Vino biologico



**Vitigni:** 100% Canaiolo

**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](#)

