



Malenchini

CHIANTI COLLI FIORENTINI D.O.C.G. RISERVA

“Vigna di Lappeggi”



Vino biologico



Vitigni: 100% Sangiovese

Denominazione: D.O.C.G.

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

Eccellente espressione del terroir, la nostra Riserva è un vino di carattere, capace di raccontare l'autenticità del Sangiovese del Chianti Colli Fiorentini. Le uve vengono fermentate in vasche di acciaio a temperatura controllata di 28°. Il periodo di macerazione sulle bucce è di circa 18 giorni. L'invecchiamento avviene in botti grandi di rovere da 25 hl per 12 mesi, a cui segue un affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

Analisi organolettica

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Naso: Al naso si apre con note di frutta rossa e di spezie, che fanno da cornice ad aromi di vaniglia e tabacco.

Gusto: Sorso vibrante dal persistente retrogusto. Il passaggio in legno non altera, bensì esalta, la vitalità del Sangiovese.

Abbinamenti: Carne rossa, arrostiti, selvaggina.

Seguici sui nostri canali

[@malenchiniwinery](#) / [#malenchiniwines](#)

