



Malenchini

CHIANTI D.O.C.G.



Vino biologico



Vitigni: 95% Sangiovese, 5% Merlot

Classificazione: D.O.C.G.

Area di Produzione: Antella - Firenze

Densità di piante: 5.000 e 6.500 piante/ha

Altitudine: 200-300 metri s.l.m

Vinificazione

Blend di uve di Sangiovese e Merlot dei vigneti più giovani della tenuta. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 28°. La durata della fermentazione e il tempo di macerazione sulle bucce sono di circa 12 giorni. Durante tale periodo vengono eseguiti tre rimontaggi al giorno nella prima fase della fermentazione, per poi ridursi gradualmente nella fase finale.

Analisi organolettica

Colore: Rosso rubino intenso e vivace con evidenti riflessi violacei.

Olfatto: Profumi intensi e freschi con evidenti note floreali di viola e frutta rossa succosa.

Gusto: Ottima struttura, molto sapido con un buon equilibrio tra la fase acida e quella tannica. Armonico, croccante e vivo al palato, con una buona freschezza e persistenza finale.

Seguici sui nostri canali

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

