



Malenchini

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Certificato biologico ICEA



Zona di Produzione Antella – Firenze

Superficie Olivata: 40 ettari

Composizione del terreno: Medio impasto, franco – Argilloso

Olivaggio: Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo

Forma di allevamento: Cespuglio e vaso cespugliato

Altitudine 200-300 metri s.l.m.

Tipo di estrazione: Spremitura a freddo entro poche ore dalla raccolta con sistema Alphalaval

Tipo di raccolta: Manuale e meccanica

Analisi Organolettica

Fruttato: Molto intenso

Amaro: Intenso e persistente

Piccante: Intenso

Storia della Tenuta

Nel cuore del Chianti Colli Fiorentini a due passi da Firenze, l'azienda agricola Malenchini si estende attorno alla Villa Medicea di Lilliano. In questo luogo pieno di storia si trovano le sue antiche cantine e l'orciaia del 1830. Oggi ricorre l'ottava generazione e Diletta Malenchini da più di venti anni si occupa direttamente della gestione, attraverso la sua passione per il vino e per il rispetto del territorio, un legame che si è rinnovato sempre senza mai perdere i valori tradizionali unito alla storia e alla cultura. L'azienda agricola Malenchini ha un'estensione di 70 ettari, di cui 18 coltivati con vitigni autoctoni e internazionali come Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Merlot e 42 di oliveto con piante principalmente di frantoio, pendolino, leccino e moraiolo per la produzione di olio extravergine d'oliva. Azienda certificata biologica. I prodotti Malenchini hanno un forte legame con il territorio, la sua cultura e la sua storia.

Seguici sui nostri canali

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

