



Malenchini

ROSATO I.G.T. TOSCANA



Vino biologico



Uvaggio: 100% Sangiovese

Denominazione: IGT 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

Affascinante espressione di uve Sangiovese in purezza, questo Rosato dalla sfumatura fior di pesco conserva una piacevole persistenza e una lieve sapidità al palato. Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene trasferito in tini di acciaio inox a una temperatura controllata di 12°C per favorire una decantazione naturale dei sedimenti e permettere la chiarifica del mosto. La fermentazione alcolica avviene a una bassa temperatura di circa 16°C per preservare ed esaltare i composti aromatici.

Analisi organolettica

Colore: Rosa fior di pesco.

Naso: Spiccano profumi di melograno, pompelmo rosa e frutti rossi.

Gusto: Al palato è morbido e luminoso con piacevole freschezza, in perfetto equilibrio con la sua persistenza aromatica, grazie a una delicata nota sapida sul finale.

Abbinamenti: Antipasti ai frutti di mare, primi piatti di pesce e carne bianca. Possibilità di accompagnamento con formaggi poco stagionati.

Seguici sui nostri canali

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

