



Malenchini

## SPUMANTE EXTRA DRY

**Vitigni:** 100% Chardonnay

**Vinificazione:** In bianco mediante pressatura soffice

**Presatura di Spuma:** Metodo Martinotti (Charmat) con lenta rifermentazione a bassa temperatura per almeno 45 giorni

### Analisi organolettica

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdi

**Perlage:** Fine e persistente

**Naso:** Esplosione di fragranze fruttate, in particolare modo pera e mela.

**Gusto:** In bocca si annuncia amabile e persistente grazie alla buona struttura che lo accompagna.

**Gourmet:** Ottimo come aperitivo in accompagnamento ad antipasti di salumi, ma anche pesce, carne bianca e crostacei. La sua versatilità lo rende un abbinamento ideale anche con il dessert.

### Storia della Tenuta

Villa Medicea di Lilliano è una residenza d'epoca del XI secolo, appartenuta alla famiglia de' Medici e oggi di proprietà della famiglia Malenchini. Oggi la tenuta è una azienda vitivinicola toscana ricca di fascino con una storia che ha inizio nel 1830 quando la famiglia Malenchini decide di rilevare la proprietà e di iniziare la sua attività. Divenuta una realtà di riferimento della zona di produzione dei Chianti Colli Fiorentini l'azienda propone esclusive esperienze che ti permetteranno di visitare i giardini rinascimentali con le loro corti autentiche e le storiche cantine. Un viaggio fatto di storia ma soprattutto di vino, ciascuna espressione elegante ed unica del terroir di appartenenza.



Seguici sui nostri canali

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

