



Malenchini

## VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C.



**Uvaggio:** 100% Malvasia

**Denominazione:** Vinsanto del Chianti D.O.C.

**Are di Produzione:** Antella - Firenze (Toscana)

**Composizione del suolo:** Medio impasto, franco – Argilloso

**Densità di piantagione:** 5.000 piante/ha

**Altitudine dei vigneti:** 200-300 s.l.m

### Vinificazione

Le uve di Malvasia sono vendemmiate interamente a mano, per poi essere disposte su degli appositi graticci di canna per il processo di appassimento che dura circa tre mesi. Una volta pressate sofficemente, il mosto ottenuto è introdotto nei tipici caratelli per iniziare il processo di invecchiamento e di affinamento che si completano dopo cinque anni.

### Analisi organolettica

**Colore:** Giallo oro tendente all'ambrato.

**Olfatto:** Profumi freschi ed intensi, floreali con note di mandorla. Corredo aromatico di albicocca disidratata, dattero e fichi, didascalie di vaniglia e cioccolato bianco.

**Palato:** Al sorso esprime tutta la sua ricchezza: caldo e vellutato con una vena dolce, ma perfettamente equilibrato. Finale con ricordi di zafferano.

**Abbinamenti:** pasticceria secca, formaggi erborinati

Seguici sui nostri canali

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

