



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](#)

