

MALENCHINI



I.G.T. TOSCANA BRUZZICO



Zona di Produzione

Antella – Firenze

Superficie Vitata

17,5 ettari

Azienda in regime biologico

Composizione del Terreno

Medio impasto, franco - Argilloso

Vitigni

50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese

Densità di piantagione

Vecchi impianti 2.500 piante/ha

Nuovi impianti 5000 - 6500 piante/ha

Altitudine

200-300 metri s.l.m.

Vinificazione

Questo vino nasce da un uvaggio composto da cabernet sauvignon (50%) e sangiovese (50%) prodotti da vigneti di circa 20 anni di età. Le uve sono state fermentate separatamente, in vasche di acciaio a temperatura controllata, di 28 – 30°. Il tempo di macerazione sulle bucce è stato piuttosto lungo, 18 giorni. Durante tale periodo sono stati eseguiti 2 rimontaggi al giorno alternati ad alcuni delestage.

Invecchiamento e affinamento

La maturazione in legno è avvenuta separatamente. Il sangiovese in botti di rovere da 20 ettolitri, per circa 12 mesi. Il Cabernet Sauvignon in barriques di primo e secondo passaggio con media tostatura per un periodo di circa 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino ha subito un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Analisi organolettiche

Colore

Rosso rubino molto intenso

Olfatto

Profumi di grande intensità, persistenza e complessità. Predominano le note fruttate (prugna e ciliegia) a cui si accompagnano piacevoli sentori di confettura di frutta rossa. Molto gradevoli sono le note speziate (tabacco e prodotti di sottobosco) che rendono il complesso aromatico estremamente ricco, ampio e molto piacevole.

Gusto

Vino di grande complessità strutturale. Abbina potenza ed eleganza. Ha un'ottima struttura, molto sapida ed un perfetto equilibrio fra acidità e tannini. Armonico e rotondo.