

MALENCHINI



I.G.T. TOSCANA CANAIOLO



Zona di Produzione

Antella – Firenze

Superficie Vitata

17,5 ettari

Azienda in regime biologico

Composizione del Terreno

Medio impasto, franco – Argilloso

Vitigni

100 % Canaiolo

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 100% canaiolo, varietà tipica toscana. Le uve sono state fermentate in vasche di acciaio a temperatura controllata di 28 – 30°. Il tempo di macerazione sulle bucce è stato piuttosto breve per mantenere la freschezza tipica di questa uva.

Invecchiamento e affinamento

In botti di rovere da 20 hl.

Analisi organolettiche

Colore

Rosso rubino acceso

Olfatto

Frutta rossa

Gusto

Vino fruttato e armonico