

MALENCHINI



# CHIANTI

## COLLI FIORENTINI

### D.O.C.G. RISERVA



**Zona di Produzione**  
Antella – Firenze

**Superficie Vitata**  
17,5 ettari

Azienda in regime biologico

**Composizione del Terreno**  
Medio impasto, franco – Argilloso

**Vitigni**  
100% Sangiovese

**Densità di piantagione**  
Vecchi impianti 2.500 piante/ha  
Nuovi impianti 5000 - 6500 piante/ha

**Altitudine**  
200-300 metri s.l.m.

**Vinificazione**  
Le uve sono state fermentate in vasche di acciaio a temperatura controllata di 28 – 30°. Il tempo di macerazione sulle bucce è stato di circa dieci giorni.

**Invecchiamento e affinamento**  
In botti di rovere da 20 hl.

#### Analisi organolettiche

**Colore**  
Rosso rubino intenso con sfumature di granato

**Olfatto**  
Note speziate e sentori di tabacco

**Gusto**  
Ottima struttura, sapido ed equilibrato