

MALENCHINI



CHIANTI

COLLI FIORENTINI



Zona di Produzione
Chianti Colli Fiorentini, Antella – Firenze

Superficie Vitata
17,5 ettari

Azienda in regime biologico

Composizione del Terreno
Medio impasto, franco - Argilloso

Vitigni
90% Sangiovese, 10% Canaiolo nero

Densità di piantagione
5000/6500 piante/ha

Altitudine
200-300 metri s.l.m.

Vinificazione
Il Chianti Colli Fiorentini nasce da un uvaggio composto dal 90% di Sangiovese e 10% di Canaiolo. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di circa 28 – 30°. Il tempo di macerazione sulle bucce è di circa 13 giorni. Durante tale periodo vengono eseguiti due rimontaggi al giorno nei primi giorni di fermentazione mentre successivamente uno al giorno.

Invecchiamento e affinamento
In botti nuove di rovere da 20 ettolitri per un periodo di circa 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Analisi organolettiche

Colore
Rosso rubino vivace con evidenti riflessi violacei.

Olfatto
Profumi intensi, freschi e vivaci. Spiccano le uve fruttate (ciliegia).

Gusto
Ottima struttura, corpo pieno e ricco con tannini ben bilanciati e una nota acida che lo mantiene vivace fino alla fine. Molto piacevole, ha una buona persistenza.