

MALENCHINI



CHIANTI D.O.C.G.



Zona di Produzione

Chianti D.O.C.G. Antella – Firenze

Superficie Vitata

17,5 ettari

Azienda in regime biologico

Composizione del terreno

Medio impasto, franco – Argilloso

Azienda in regime biologico

Vitigni

95% Sangiovese, 5% Merlot

Densità di piantagione

5000 e 6500 piante/ha

Altitudine

200-300 metri s.l.m.

Vinificazione

Il Chianti è prodotto con il 95% di uve Sangiovese e 5% uve Merlot. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura di circa 28°. La durata della fermentazione ed il tempo di macerazione sulle bucce è stato di circa 12 giorni. Durante tale periodo sono stati eseguiti tre rimontaggi al giorno nel primo periodo della fermentazione per ridursi gradualmente prima a due e poi ad uno nella fase finale.

Analisi organolettiche

Colore

Rosso rubino intenso e vivace con evidenti riflessi violacei.

Olfatto

Profumi intensi e freschi con evidenti note fruttate e floreali.

Gusto

Ottima struttura, molto sapido con un buon equilibrio tra la fase acida e quella tannica. Armonico, rotondo, molto gradevole e con una buona persistenza finale.