

MALENCHINI



CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.



Zona di Produzione
Antella – Firenze

Superficie Vitata
17,5 ettari

Azienda in regime biologico

Composizione del Terreno
Medio impasto, franco – Argilloso

Vitigni
95% Sangiovese, 5% Pugnitello

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 riflessi violacei

Olfatto
Frutta rossa e note di violetta

Gusto
Vino fruttato e armonico