

MALENCHINI



VINSANTO DELCHIANTI D.O.C.



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
100% Malvasia

Densità di piantagione
Vecchi impianti 2.500 piante/ha

Altitudine
200-300 metri s.l.m.

Vinificazione
Questo Vinsanto del Chianti è prodotto da uve Malvasia vendemmate a mano, appassite su graticci di canna per circa 3 mesi.

Invecchiamento
In vecchi caratelli per un periodo di cinque anni.

Analisi organolettiche

Colore
Giallo oro tendente all'ambrato.

Olfatto
Profumi freschi ed intensi, floreali con note di mandorla.

Gusto
Molto rotondo, vellutato, di buona struttura e con piacevoli sensazioni di frutta fresca.