ACQUISTATO IL .....

Chianti Colli Fiorentini DOCG Riserva 2016 2016

Il rosso toscano, buono e amico dell'ambiente



La fogliolina verde stampata sulla sua etichetta rappresenta la sua natura biologica. Stiamo parlando del Chianti Colli Fiorentini DOCG Riserva proposto dall'azienda agricola Malenchini. 90% Sangiovese e 10% Canaiolo nero, le uve provengono da vigneti collinari, con buone esposizioni, che si trovano tra i 200 e i 300 metri sul livello del mare. Fermentazione in vasche di acciaio a una temperatura di circa 28 - 30 gradi, le bucce restano in macerazione per circa due settimane. Durante questo periodo vengono eseguiti frequenti rimontaggi per garantire la perfetta estrazione di tutto il colore e dei profumi migliori. Per la fase di invecchiamento, invece, si ricorre a botti nuove di rovere da 20 ettolitri. Dopo 6 mesi, poi, viene imbottigliato e lasciato in cantina per altri 3 mesi in attesa di raggiungere l'equilibrio desiderato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino vivace, con evidenti riflessi violacei. Al naso, profumi intensi, freschi e vivaci, su cui spiccano note di frutta rossa dolce come le ciliegie. In bocca, invece, presenta un'ottima struttura. Corpo pieno e ricco, con tannini ben bilanciati e una nota acida che lo mantiene vitale.

L'azienda agricola Malenchini si trova nel cuore del Chianti Colli Fiorentini, a due passi da Firenze. La sede si trova all'interno della bella Villa Medicea di Lilliano. In questo luogo, pieno di storia, si trovano le sue antiche cantine e l'orciaia che risale al 1830. A gestire l'azienda, oggi c'è l'ottava generazione della famiglia. Diletta Malenchini, in particolare, guida la cantina con passione e competenza, da più di venti anni. Può contare su circa 70 ettari di proprietà, di cui 18 coltivati con vitigni autoctoni e internazionali come Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Merlot. Altri 42, invece, sono destinati a oliveto per la produzione di olio extravergine d'oliva. L'Azienda è certificata biologica.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, franco – Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronata e guyot
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto

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 per 12 mesi.

Sensazioni Maturo e di solida consistenza offre sentori di prugne nere, more, amarene, gerani bagnati, cioccolato fondente e bacche di ginepro. Corpo pieno, tannini rotondi perfettamente integrati ed un finale di natura leggermente alcolica nella percezione ma che nulla toglie alla scorrevolezza e al piacere del sorso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821