



ACQUISTATO IL

Chianti DOCG 2019

2019

Un moderno rosso della tradizione



Colore rosso rubino intenso e vivace con evidenti riflessi violacei, questo Chianti DOCG proposto da Malenchini, ha profumi intensi e freschi, con evidenti note fruttate e floreali. In bocca è ben equilibrato, grazie a una ricca struttura e a una vena fresca molto piacevole. Il tannino, maturo e piacevole, lascia una bocca pulita e gradevolmente asciutta. Figlio di Sangiovese quasi in purezza, con giusto una punta di Merlot, questo rosso è biologico certificato. Dunque non è solo buono e perfetto per accompagnare una piacevole cena a base di carni saporite. E' anche un vino rispettoso dell'ambiente e moderno come concezione.

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 speronato e guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 95%, merlot 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
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.
Sensazioni	Succoso e decisamente accattivante offre sentori di lamponi, ciliegie, fiori di limone e succo di pompelmo. Corpo medio, tannini morbidi piacevolissimi al palato ed un finale amabile dalla notevole bevibilità. Essenziale, bellissimo ora.

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