ACQUISTATO IL .....

Chianti Superiore DOCG 2017 2017

Superiore per etichetta e natura



Superiore per natura. Raro per origine. Questo Chianti Superiore DOCG proposto dall'azienda agricola Malenchini nasce da uve Sangiovese e Pugnitello, provenienti dai migliori vigneti aziendali. E' un vino biologico certificato, vinificato in vasche di acciaio a temperatura controllata e affinato in botti di rovere da 20 ettolitri. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei che ne rivelano la freschezza. Al naso il bouquet è ricco e intenso, con note di frutta rossa, tra cui la fragola e la ciliegia matura, che si integrano a ricordi evidenti di fiori freschi, e in particolare con la violetta. In bocca, infine, è piacevolmente fruttato e armonico. Un vino gradevolmente tannico e decisamente gratificante. Perfetto con primi piatti conditi con sughi di carne o con la classica bistecca alla brace.

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%, Pugnitello 5%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
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. Processo di invecchiamento e affinamento in botti di rovere da 20hl.
Sensazioni	Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Frutta rossa e note di violetta. Fruttato e armonico

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