ACQUISTATO IL .....

Vin Santo del Chianti DOC 2015 2015



Dolce e territoriale

Malenchini produce ottimi vini del territorio. E tra questi non poteva mancare anche un piacevole Vin Santo del Chianti DOC. Il fine pasto perfetto, per una cena tipica toscana o più semplicemente per concedersi una piccola coccola dolce. Nasce da uve Malvasia in purezza, raccolte a mano a piena maturazione e lasciate appassire lentamente su graticci in canna per un periodo di circa 3 mesi. Dopo la vinificazione, però, la vera magia deriva dal lento affinamento in legno. Si usano, in questo caso, vecchi caratelli, dove il vino viene lasciato riposare per un periodo di almeno cinque anni. L'attesa è lunga ma le soddisfazioni al momento dell'assaggio ripagano ampiamente della pazienza richiesta. Giallo oro tendente all'ambrato, al naso rivela il carattere deciso dei vini dolci toscani, con note di pesche bianche molto mature, albicocche, bucce di limone arse e caramello salato. In bocca, invece, si scopre un vino dotato di un buon corpo, con un finale piacevolmente lungo ed elegante che richiama le note di frutta fresca percepite in precedenza.

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 bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Malvasia 100%
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	Il Vinsanto del Chianti è prodotto da uve Malvasia vendemmiate a mano, appassite su graticci di canna per circa 3 mesi. Il vino viene lasciato in vecchi caratelli per un periodo di cinque anni.
Sensazioni	Deciso e caratteristico ricorda i vini dolci toscani nelle note di pesche bianche molto mature, albicocche, bucce di limone arse e caramello salato. Corpo medio-pieno, struttura magra ed un finale corretto a cui manca un po' di brillantezza.

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