ACQUISTATO IL .....

Rosato Toscana IGT 2020 2020

Delicatamente fruttato



Il Sangiovese è protagonista di questo Rosato, IGT Toscana, proposto da Malenchini. Ed è particolarmente interessante notare come questo vitigno, conosciuto soprattutto per la produzione di eccellenti vini rossi, sappia regalare grandi soddisfazioni anche quando viene vinificato in rosa. Dopo la raccolta, le uve conferite velocemente in cantina sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio inox e mantenuto alla temperatura di 12 gradi, attendendo il naturale illimpidimento. Segue la fase di fermentazione alcolica, sempre a bassa temperatura, per preservare al meglio i profumi. Nasce così un bel vino caratterizzato da un colore rosa fior di pesco, con profumi delicati e dolci. In bocca è piacevole e ben bilanciato, grazie alla naturale freschezza che fa da contrappeso alla ricca componente di frutta. Ottima persistenza, con un sottofondo di delicata sapidità. Da proporre, senza esitazioni, sia con piatti a base di carne che con pesci, anche saporiti. Impossibile rimanerne delusi.

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 Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta le uve sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto così ottenuto è stato poi trasferito in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 12 °C con l'obiettivo di ottenere un naturale illimpidimento. È seguita la fermentazione alcolica a bassa temperatura per preservare i profumi.
Sensazioni	Colore: rosa fior di pesco al palato è di piacevole freschezza, con buona persistenza e un sottofondo di delicata sapidità. Profumo: spiccano profumi di melograno, pompelmo rosa e frutti rossi.

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