



Malenchini

## BALIATICO I.G.T. TOSCANA

*Gioco d'ingegno, atmosfera di meditazione*



Vino biologico



**Vitigni:** 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Petit Verdot

**Denominazione:** I.G.T. Toscana

**Are di Produzione:** Antella - Firenze (Toscana)

**Composizione del suolo:** Medio impasto, franco-argilloso

**Densità di piantagione:** 5.000 e 6.500 piante/ha

**Altitudine dei vigneti:** 200-300 s.l.m

### Vinificazione

Frutto della selezione delle migliori uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot dai vigneti di proprietà. Le uve, meticolosamente raccolte a mano, vengono fermentate separatamente, in vasche di acciaio a temperatura controllata di 28°. Il periodo di macerazione sulle bucce è di circa 18 giorni, durante i quali si alternano rimontaggi e délestages. L'invecchiamento in legno è di circa 18 mesi e avviene in barriques di primo e secondo passaggio con media tostatura. Dopo l'imbottigliamento, il vino affina in bottiglia per circa 12 mesi.

**Edizione limitata:** Dell'annata 2019 sono state prodotte 900 bottiglie numerate.

### Analisi organolettica

**Colore:** Rosso rubino molto intenso.

**Naso:** Bouquet ricco e complesso. Domina la nota fruttata, con sentori di lampone e mirtillo rosso, impreziosita da delicate note di pepe nero e liquirizia.

**Gusto:** Il sorso è audace, morbido e persistente, piacevolmente fresco e armonico grazie a sottili note balsamiche. Il palato è avvolto da tannini eleganti e setosi.

**Abbinamenti:** Tagliata di Chianina, petto d'anatra, stracotti e brasati, tartufo bianco.

Seguici sui nostri canali

[@malenchiniwinery](https://www.instagram.com/malenchiniwinery/) / [#malenchiniwines](https://www.facebook.com/malenchiniwines/)

