



Malenchini

CHIANTI COLLI FIORENTINI D.O.C.G.

“Diletta”



Vino biologico



Vitigni: 100% Sangiovese

Denominazione: D.O.C.G.

Area 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

Il Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. *Diletta* è il vino che più vuole rappresentare lo sforzo e la passione che la proprietaria dell'azienda Malenchini, da cui prende il nome, ha dedicato durante gli anni. *Diletta* ha così voluto creare un Sangiovese in purezza a partire dalla prima vigna da lei piantata in azienda, la vigna da dove tutto ebbe inizio. Un vino che quindi vuole ricordare l'infanzia di *Diletta* e tutta la sua dedizione, ma con una chiave moderna.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di circa 28°. Il periodo di macerazione sulle bucce è di circa 13 giorni: vengono eseguiti due rimontaggi al giorno nei primi giorni di fermentazione, mentre successivamente uno al giorno. L'invecchiamento e l'affinamento avvengono in botti di rovere da 20 ettolitri per un periodo di circa 8 mesi, al quale segue un affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.

Analisi organolettica

Colore: Rosso rubino vivace con intensi riflessi violacei, dalla limpidezza cristallina.

Naso: Intenso e complesso. Profumi intensi, fruttati e floreali, in cui spiccano le note di mirtillo e frutti di bosco, accompagnate da sentori lievemente speziati di pepe.

Gusto: Un vino rotondo, caldo e moderatamente tannico, morbido e sapido, nel complesso quindi equilibrato. La sua caratteristica principale è la persistenza, che lo mantiene vivace fino all'ultimo sorso.

Abbinamenti: Primi piatti, selvaggina, formaggi.

Seguici sui nostri canali

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

