



Malenchini

## CHIANTI COLLI FIORENTINI D.O.C.G.



**Vitigni:** 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

**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 è il vino più rappresentativo e tradizionale dell'azienda e del suo terroir, già a partire dai vitigni che compongono il blend, Sangiovese e Canaiolo, uvaggi autoctoni toscani per eccellenza.

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 6 mesi, al quale segue un affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.

### Analisi organolettica

**Colore:** Rosso rubino vivace con intensi riflessi violacei.

**Naso:** Profumi intensi e fruttati, in cui spiccano le note di amarena e ciliegia matura, accompagnate da sentori lievemente speziati.

**Gusto:** Vino di grande struttura e persistenza, corpo pieno e ricco con tannini ben bilanciati e una nota acida che lo mantiene vivace fino all'ultimo sorso.

**Abbinamenti:** carne rossa, selvaggina, formaggi.

Seguici sui nostri canali

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

