



## “MALENCHINI DAILY QUALITY”

### ROSSO da TAVOLA

**Vinificazione:**

Questo vino è stato prodotto con solo uve Sangiovese coltivate in vecchi vigneti. La fermentazione avviene in vasche di cemento vetrificate ad una temperatura di circa 28° - 30°. Il tempo di macerazione sulle bucce è stato di circa 10 giorni. Durante tale periodo sono stati eseguiti due rimontaggi al giorno nei primi giorni di fermentazione mentre successivamente si è passati ad uno.

**Colore:**

Rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

**Olfatto:**

Profumi intensi, freschi e vivaci con spiccate e piacevoli note fruttate (ciliegia e prugna).

**Gusto:**

Vino di buona concentrazione che presenta un buon impatto in bocca. Si presenta piuttosto ampio, equilibrato ed armonico. La caratteristica maggiore è la sua facile bevibilità dovuta ad una generale piacevolezza e ad una leggera nota acida che lo rende molto fresco e vivace.

**Packing:**

Contenitore estero: Cartone rinforzato ondulato  
Contenitore interno: Sacca in PVC alimentare  
Modalità di prelievo: Rubinetto a pulsante  
Modalità di riempimento: A pressione e sottovuoto  
Conservazione vino: Sottovuoto  
Tempo di conservazione: 6 mesi dall'apertura

**Note**

L'azienda partecipa al programma europeo (Mis. 6) di riduzione nell'uso di concimi e pesticidi.



**“MALENCHINI DAILY QUALITY”**

**BIANCO da TAVOLA**



**Vinificazione:**

Questo vino nasce da un assemblaggio di due diverse uve: Chardonnay (50%) e Trebbiano Toscano (50%). Le uve sono state vinificate a temperatura controllata con una fermentazione molto lenta e lunga. Sono stati utilizzati lieviti selezionati.

**Colore:**

Giallo paglierino con riflessi verdastri

**Olfatto:**

Profumi molto intensi, freschi e vivaci. Evidenti le note fruttate e floreali. Notevole la persistenza e la piacevolezza.

**Gusto:**

Vino di ottimo impatto in bocca. Molto gradevole, equilibrato e armonico. Presenta una grande freschezza, vivacità e una discreta sapidità. Piacevole ed evidente nota acidula che contribuisce alla sua grande bevibilità. Buona anche la concentrazione e la persistenza

**Packing:**

Contenitore estero: Cartone rinforzato ondulato  
Contenitore interno: Sacca in PVC alimentare  
Modalità di prelievo: Rubinetto a pulsante  
Modalità di riempimento: A pressione e sottovuoto  
Conservazione vino: Sottovuoto  
Tempo di conservazione: 6 mesi dall'apertura

**Note**

L'azienda partecipa al programma europeo (Mis. 6) di riduzione nell'uso di concimi e pesticidi.