



## **“MALENCHINI DAILY QUALITY”**

### **IGT TOSCANO ROSSO**



#### **Vinificazione:**

Questo vino è stato prodotto con solo uve Sangiovese coltivate in vecchi e nuovi 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.

#### ***ANALISI ORGANOLETTICHE***

#### **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.

#### **Note**

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