

MALANDRINO



IGT TOSCANO BIANCO BIO



LA BANDITACCIA SRL STRADA PROVINCIALE MONTICELLO AMIATA MONTICELLO AMIATA, CINIGIANO (GR) TOSCANA, ITALIA

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM

MALANDRINO

IGT TOSCANO BIANCO BIO

Malandrino è un vino bianco insolito e intrigante, ottenuto da uve vermentino, classificato come IGT Toscano bianco. L'annata 2023 ha fornito un'uva con una gradazione alcolica di 13 gradi, risultato di una vendemmia leggermente tardiva che ha contribuito a esaltare le sue caratteristiche aromatiche e la notevole struttura.

100%
VERMENTINO13%
GRADO
ALCOLICO

VINIFICAZIONE

La vinificazione e l'affinamento del Malandrino avvengono interamente in acciaio a basse temperature, preservandone la freschezza e le caratteristiche aromi tipici del Vermentino, che si accompagnano però ad una struttura del vino tutt'altro che tipica.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere questo vino si mostra con un colore giallo paglierino, profumi intensi di frutta matura, agrumi e una nota minerale che lascia spazio ad una delicata nota floreale. Al palato Malandrino è un vino con un'ottima acidità, un avvolgente sapidità ed una notevole mineralità e persistenza. Le sue caratteristiche aromatiche e la struttura lo rendono un compagno perfetto per piatti di pesce e frutti di mare, ma anche insalate, formaggi freschi e non disdegna le paste o le carni bianche.

ANNATA: 2023**DENOMINAZIONE:** Indicazione Geografica Tipica (IGT): Toscana Bianco**UVE:** Vermentino**ZONA DI PRODUZIONE:** La Banditaccia, Cinigiano (Grosseto). Toscana. Italia**GRADO ALCOLICO:** 13%**TERRENO:** Calcareo di medio impasto**EPOCA DI RACCOLTA:** Vendemmia manuale le prime settimane di settembre**RESA:** 70%**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot (sesto d'impianto: 2,50 x 80)**VINIFICAZIONE:** In acciaio a temperatura controllata**MATURAZIONE:** in acciaio**ZUCCHERI RIDUTTORI:** 4 g/l**ALTITUDINE DEI VIGNETI:** 400 metri s.l.m.**ACIDITÀ TOTALE:** 6.0 g/L**ACIDITÀ VOLATILE:** 0.50 g/L**pH:** 3.30**AGRONOMO:** Massimo Achilli**ENOLOGO:** Giuseppe Gorelli

CARATTERISTICHE: Malandrino è un Vermentino atipico che proviene da uve vendemmate molto mature e regala una complessità aromatica ed una struttura uniche. Ha note di frutta matura, agrumi e un delicato sentore floreale. Al palato è sapido e avvolgente, con una piacevole mineralità e una lunga persistenza.

