



e



Visita alle Cantine MALENCHINI **Sabato 7 Novembre ore 9.30**

Ritrovo ore 9.30 Piazzale del Poggio Imperiale
Proseguimento con auto proprie verso le Cantine Malenchini
Visita cantina, vigneti, degustazione guidata e pranzo in azienda, accompagnati dai responsabili dell'Azienda



courtesy of the wedding planner in tuscan (r)

Situata nel cuore del Chianti Colli Fiorentini, l'azienda agricola Malenchini è gestita da Diletta Malenchini affiancata dall'agronomo ed enologo Stefano Porcinai.

Dei 70 ettari di proprietà, che circondano la Villa di Lilliano, 17 ettari sono coltivati a vigneto e 42 a oliveto. Entrambe le coltivazioni sono gestite nel rispetto dell'ambiente, con riduzione dei trattamenti e delle concimazioni (Piano di Sviluppo Rurale Misura 6.2.).

I vitigni coltivati sono Sangiovese, Canaiolo, Merlot e Cabernet Sauvignon. La superficie olivicola conta circa 12.000 piante in prevalenza di varietà Frantoio, Pendolino, Moraiolo e Leccino. La raccolta delle olive avviene manualmente e le olive vengono frante con estrazione a freddo entro 24 ore dalla raccolta.



MALENCHINI

Malenchini - Fattoria Lilliano
Loc. Grassina - Via Lilliano e Meoli 82
50015 Pelago (Firenze)
tel. 055.642602 fax 055.646987
e-mail: info@malenchini.it

- Bruzzico 2005
15/20 cabernet, sangiovese
bt 20000 €14/17
- Chianti Colli Fiorentini 2006
14.5/20 bt 50000 €7/8
- Daily Quality Rosso 2007
14.5/20



Posti disponibili 35 Quota di partecipazione
comprensiva del pranzo 45 €
Prenotazione obbligatoria durante le serate dei corsi o
all'Enoteca Vignoli (acconto 20 €)

**Info su www.ilsantuccio.it o
www.malenchini.it oppure 347 3353985**