



MALGIACCA
 VIGNAIOLI IN LUCCHESIA

MALGIACCA

Gragnano / Capannori (Lucca)



Ettari vitati:
7



Bottiglie prodotte:
17.000



Tipo di agricoltura:
Biodinamica



MALGIACCA è nata da un'amicizia di lunga data tra Saverio Petrilli, Lisandro Carmazzi, Luigi Fenoglio, Sarah Richards e Brunella Ponzio, gestendo vecchi e nuovivigneti.

Produciamo vini pieni di carattere che mostrano la vibrante delicatezza delle

colline di Toscana, 12 km a nord est della storica città di Lucca.

VIGNETI: Gestiamo 7 ettari di vigneti, la vigna più giovane è di 12 anni mentre la più vecchia si aggira intorno ai 50 anni di età. Ogni vigna è trattata come un'unità separata, nell'ottica di riuscire a espi-

mere il carattere peculiare di ogni singola zona.

I suoli dei diversi vigneti che compongono questo prezioso mosaico sono tutti riferibili al Villafranchiano, un periodo a cavallo tra Pleistocene e Pliocene (tra gli 1 e i 2 milioni di anni fa), un periodo nel quale, lentamente, mammut

e tigri dai denti a sciabola lasciavano il posto a cavalli, buoi e lupi.

Sono suoli composti da argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide, come nel Rodano.

I vigneti (passati a noi da contadini che li stavano abbandonando per raggiunti

limiti di età) variano in superficie dai 1000 metri ai 2 ettari, per un totale di 7 ettari. Altitudine tra i 150 e i 250 mt slm, esposizione tra Sud-est e Ovest, tra le 3000 e le 6000 piante per ettaro.



BIANCO

I.G.T. TOSCANA

Trebbiano 50%, Vermentino 15%, Malvasia 15%, Grechetto, Colombana e Moscato 20%

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) tra 150-250 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia tra fine Agosto e inizio Settembre. Metà delle uve vengono pressate in pressa pneumatica e metà in pressa a cestello, fermentazione naturale in acciaio inox senza controllo della temperatura. Fermentazione malolattica terminata.

Affinamento: Riposa sui lieviti per 3 mesi in acciaio inox, viene poi travasato e lasciato riposare fino all'imbottigliamento. VINO NON FILTRATO.

Di colore giallo paglierino velato, al naso fiori e frutta bianca. Al palato un'accattivante sapidità minerale che accompagna una beva distesa e fresca.

TINGOLLI BIANCO

I.G.T. TOSCANA

Trebbiano, Vermentino, Malvasia, Colombana; Vignone

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) Cru di singolo vigneto a 180 m s.l.m., suoli relativamente antichi originati da argille e sabbie fluvio-lacustri talvolta compatte in ciottoli tondi rossastri.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre. Una parte macera in anfora per tre mesi, un'altra subisce una breve macerazione di 15 giorni e poi affina in cemento, la parte più precoce va subito in pressa a cestello e affina in barrique.

Affinamento: In vecchie botticelle per 8/9 mesi e in seguito affina in bottiglia. VINO NON FILTRATO.

Di colore giallo oro carico, al naso frutta gialla, fiori bianchi e frutta secca. Al palato fresco e progressivo con un'intrigante sapidità minerale.

ROSSO

I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 50%, Canaiolo, Ciligiolo, Malvasia Nera 50%

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) tra 150-250 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre. Uva diraspata a mano su di un setaccio, pigiata con i piedi e lasciata fermentare in maniera naturale in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Malolattica svolta.

Affinamento: in acciaio inox per 4/6 mesi, VINO NON FILTRATO.

Di colore rosso rubino, al naso è profondo, speziato, con note di frutta rossa. Al palato è elegante, tannini ben integrati e ricco di sfumature intriganti.

DALITRO ROSSO

I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 50%; Canaiolo, Ciligiolo 50%

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) tra 150-250 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre. Uva diraspata a mano su di un setaccio, pigiata con i piedi e lasciata fermentare in maniera naturale in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Malolattica svolta.

Affinamento: in acciaio inox per 4/6 mesi, VINO NON FILTRATO.

Di colore rosso rubino, al naso sa di frutta rossa e croccante con note vinoso. Al palato di buona concentrazione, sapido, scorrevole in bocca e progressivo.