



LA BANDITACCIA

100%

VERMENTINO

14,5%

GRADO  
ALCOLICO



## MALANDRINO

- **Annata:** 2020
- **Indicazione Geografica Tipica (IGT):** Toscana Bianco
- **Uve:** Vermentino
- **Zona di produzione:** La Banditaccia, Cinigiano (Grosseto), Toscana, Italia
- **Grado alcolico:** 14,5%
- **Terreno:** Calcareo di medio impasto.
- **Epoca di raccolta:** Vendemmia manuale a fine agosto.
- **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 sul livello del mare.
- **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 vendemmiare 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.



LA BANDITACCIA

## TIPOLOGIA

Malandrino è un vino bianco insolito e intrigante, classificato come IGT Toscana Bianco. L'annata 2020 ha fornito un Vermentino con una gradazione alcolica di 14,5 gradi, risultato di una vendemmia tardiva che ha contribuito a esaltare le sue caratteristiche aromatiche e la notevole struttura.

## VINIFICAZIONE

La vinificazione e l'invecchiamento di Malandrino avvengono interamente in acciaio, preservando la freschezza e la purezza degli aromi tipici del Vermentino che si accompagnano ad una struttura tutt'altro che tipica del vitigno.

## DEGUSTAZIONE

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



LA BANDITACCIA



### SU LA BANDITACCIA

La Banditaccia è un'Azienda biologica situata alle pendici del Monte Amiata sacro agli Etruschi, a pochi passi dall'antico borgo di Monticello Amiata, con splendidi scorci a 360 gradi sulla vicina Val d'Orcia e sugli altri panorami toscani della zona.

### LA BANDITACCIA SRL

Strada provinciale Monticello Amiata 58044  
Monticello Amiata – Cinigiano 58044 (Gr)  
Telefono: +39 333 3578419  
info@labanditaccia.com  
labanditacciasrl@legalmail.it