

LE BONILLE “Mamba Nero 2017”

Denominazione: Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Uvaggio: 70% Sangiovese 25% Teroldego 5% Petit Verdot

Ubicazione azienda: Greve in Chianti – Castello di Montefioralle/Le Bonille di Greti

Alcool: 13.5%

Acidità: 5.20 gr/lt in ac. Tartarico

pH: 3,45

Estratto: 29,0 gr/lt

Ubicazione dei Vigneti del Sangiovese : Loc. Castello di Montefioralle 320 m.s.l.m esposizione Est- Ovest.

Ubicazione dei Vigneti del Teroldego e del Petit Verdot: Loc. Le Bonille Greve in 300 m.s.l.m esposizione Nord-Sud.

Tipologia di suolo per il Sangiovese: Di medio impasto tendente all'argilloso. Ricco di scheletro, in prevalenza di alberese, e con scisti di galestro.

Tipologia di suolo per il Teroldego e per il Petit Verdot: Sciolto, franco limoso - sabbioso. Ricco di scheletro di arenarie conosciute anche come “macigno del Chianti”.

Età e densità delle Vigne: Per il Sangiovese circa 40 anni con 3500 piante ad ettaro. Per il Teroldego ed il Petit Verdot 4 anni con 6000 piante a ettaro.

Sistema di allevamento: Capovolto toscano.

Vendemmia: Manuale ultima settimana di settembre

Temperatura di fermentazione e macerazione: 28-30°C in vasche di cemento per 10 giorni con i propri lieviti indigeni e macerazione post-fermentativa di 20 giorni.

Fermentazione Malolattica: Spontanea svolta in cemento e Tonneaux per il teroldego ed il Petit Verdot.

Maturazione: 9 mesi in Tonneaux per il teroldego ed il Petit Verdot; 9 mesi per il Sangiovese in cemento.

Imbottigliamento: Luglio 2018

Uscita: Settembre 2018

Produzione: 4.000 bottiglie, formato 0.75 l

Prima annata prodotta: 2017

Potenziale d'invecchiamento: superiore a 8 anni

Descrizione sensoriale: Di colore rosso rubino con riflessi violacei . Al naso è ricco di profumi floreali, ben riconoscibili anche note di frutta rossa e spezie, leggeri sono invece i sentori di vaniglia e cacao. In bocca è piacevolmente caldo ed allo stesso tempo fresco, con tannini dolci che non sovrastano il frutto. E' un vino di grande beva che accompagna molto bene salumi e formaggi, di media stagionatura, primi e secondi piatti della cucina Toscana. Perfetto con la Bistecca dove non copre il sapore della carne.

Contatti

info@fattorialebonille.it - mob. +39 393 9616707

commerciale@fattorialebonille.it - mob. +39 329 7456958