

Annata 2021

Il periodo invernale è stato molto piovoso e freddo ma tra febbraio e marzo c'è stato un anomalo aumento delle temperature che ha portato le piante ad avvantaggiarsi sul germogliamento. Nei giorni tra il 6 e l'8 aprile l'intera Europa, Toscana compresa, è stata interessata da un ritorno di gelo artico che ha recato ingenti danni. Fortunatamente il ritardare della potatura ha evitato i danni da gelo che si sono avuti solo in alcune piante più giovani. Il periodo estivo è trascorso per lo più fresco e ventilato, solo il mese di agosto è stato particolarmente rovente. Ad inizio settembre le piogge hanno fortunatamente riequilibrato la maturazione delle uve tanto che la vendemmia è iniziata nella prima settimana di ottobre.

LE BONILLE “Chianti Classico 2021”

Denominazione: Chianti Classico DOCG Annata

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Teroldego, 5% Malvasia Nera

Ubicazione azienda: Greve in Chianti – Castello di Montefioralle

Alcool: 14%

Acidità: 5.40 gr/lit in Ac. Tartarico

ph: 3,60

Estratto: 31.7 gr/lit

Zuccheri: 0 gr/lit

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

Tipologia di suolo per il Sangiovese: Calcereo-argilloso. Ricco di scheletro, in prevalenza di alberese e con scisti di galestro.

Età e densità delle Vigne: 6 anni con 6000 piante ad ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vendemmia: Manuale nella prima decade di ottobre

Temperatura di fermentazione e macerazione: 26-28°C in vasche di cemento per 10 giorni con i propri lieviti indigeni e macerazione post-fermentativa di 15 giorni.

Fermentazione Malolattica: Spontanea svolta in cemento.

Maturazione: Assemblaggio delle varietà dopo la fermentazione Malolattica e affinamento per 12 mesi in cemento.

Imbottigliamento: Luglio 2023

Uscita: Settembre 2023

Produzione: 8.000 bottiglie, formato 0.75 l e magnum da 1.5 l

Prima annata prodotta: 2020

Potenziale d'invecchiamento: oltre 15 anni

Descrizione sensoriale:

Di colore rosso rubino brillante con note floreali accompagnate a note di grafite e sottobosco.

L'ingresso in bocca è caldo con tannini vellutati e sottili che persistono nel lungo retrogusto.

È un vino fresco di grande territorialità che accompagna molto bene i piatti della cucina tipica Toscana.