

## **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.