



FATTORIA  
LE BONILLE

## Scheda Tecnica Ferro Tagliente 2022

### FATTORIA LE BONILLE CHIANTI CLASSICO DOCG 2022 "Ferro Tagliente"

**Denominazione:** Chianti Classico DOCG Annata

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

**Ubicazione azienda:** Greve in Chianti - Castello di Montefioralle

**Alcool:** 13,5%

**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:** 7anni con 6000 piante ad ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Vendemmia:** Manuale nell'ultima settimana di Settembre

**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:** Settembre 2025

**Uscita:** Novembre 2025

**Produzione:** 3.000 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.

**FATTORIA LE BONILLE SRL SOCIETA' AGRICOLA**

Via Ferdinando Bartolommei 4 (FI) | [www.fattorialebonille.it](http://www.fattorialebonille.it)  
[commercialefattorialebonille.it](http://commercialefattorialebonille.it) | +39 3478339947