



FATTORIA  
LE BONILLE

## Scheda Tecnica IGT Toscana Rosso Mamba Nero 2023 FATTORIA LE BONILLE TOSCANA ROSSO IGT 2023 "MAMBA NERO"

**Denominazione:** IGT Toscano Rosso

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

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

**Alcool:** 13.5%

**Acidità:** 5.50 gr/lit in ac. Tartarico

**pH:** 3,60

**Estratto:** 29 gr/lit

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

**Ubicazione dei Vigneti del Teroldego e del Petit Verdot:** Loc. Le Bonille Greve in 300 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 10 anni con 6000 piante a ettaro

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale dalla fine di settembre

**Temperatura di fermentazione e macerazione:** 26-28°C in vasche di cemento per 15 giorni con i propri lieviti indigeni e macerazione post-fermentativa di 20 giorni.

**Fermentazione Malolattica:** Spontanea svolta in cemento per il Sangiovese mentre per il Teroldego ed il Petit Verdot viene fatta in Tonneaux

**Maturazione:** 12 mesi in Tonneaux per il Teroldego ed il Petit Verdot; 12 mesi per il Sangiovese in cemento

**Imbottigliamento:** Settembre 2025

**Uscita:** Dicembre 2025

**Produzione:** 2.500 bottiglie, formato 0.75 l

**Prima annata prodotta:** 2017

**Potenziale d'invecchiamento:** 10 anni

**Descrizione sensoriale:** Di colore rosso rubino brillante, con note di ciliegia e spezie. L'ingresso al palato è morbido con le note fruttate che accompagnano il sorso nel lungo retrogusto. È un vino di grande beva che accompagna molto bene salumi e formaggi, di media stagionatura, primi e secondi piatti della cucina 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