FATTORIA LE BONILLE



FERRO TAGLIENTE

Chianti Classico DOCG

Vendemmia:
2022 – Raccolta manuale nei vigneti di Montefioralle, a 320 metri di altitudine.

Uvaggio:
95% Sangiovese, 5% Malvasia Nera.

Grado Alcolico:
14%

Vinificazione:
Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e lunga macerazione sulle bucce. La maturazione prosegue per 24 mesi in cemento, preservando purezza espressiva, profondità ed eleganza.

Note di degustazione:
Rubino luminoso, con raffinati sentori di frutti rossi, fiori, scorza d'arancia e spezie. Il sorso è avvolgente e strutturato, sostenuto da tannini morbidi e da una persistente freschezza agrumata.

Abbinamenti:
Cacciagione, brasati e peposo della tradizione toscana.

fattorialebonille.it