FATTORIA LE BONILLE



FERRO TAGLIENTE

Chianti Classico DOCG

Vendemmia:
2023 – Raccolta manuale nell'ultima settimana di settembre, nei vigneti di Montefioralle, a 320 metri di altitudine.

Uvaggio:
95% Sangiovese, 5% Teroldego.

Grado Alcolico:
13,5%

Vinificazione:
Fermentazione in cemento con lieviti indigeni, seguita da una prolungata macerazione sulle bucce. Fermentazione malolattica spontanea e affinamento di 12 mesi in cemento, per esaltare autenticità, freschezza ed eleganza varietale.

Note di degustazione:
Rosso rubino intenso e luminoso. Raffinati sentori floreali si intrecciano a fragranti note di frutti rossi. Al palato è verticale e armonioso, con tannini eleganti, vibrante freschezza e un finale lungo, dalle persistenti sfumature fruttate e floreali.

Abbinamenti:
Bistecca alla fiorentina, filetto di manzo e piatti della tradizione toscana.