FATTORIA
LE BONILLE



FERRO TAGLIENTE

Chianti Classico DOCG

Vendemmia:
2022

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

Grado Alcolico:
13,5%

Vinificazione:
Le uve provengono da vigneti situati a circa 320 m s.l.m. nei terreni calcareo-argillosi ricchi di alberese e galestro di Montefioralle. La vendemmia è manuale e avviene nell'ultima settimana di settembre. La fermentazione spontanea con lieviti indigeni si svolge in vasche di cemento a temperatura controllata per circa 10 giorni, seguita da una macerazione post-fermentativa di circa 15 giorni sulle bucce. Dopo la fermentazione malolattica spontanea in acciaio, il vino viene assemblato e affina per circa 24 mesi nello stesso materiale prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione:
Rosso rubino brillante.
Al naso note floreali eleganti accompagnate da grafite e sottobosco.
Al palato è caldo e armonioso, con tannini vellutati e finale persistente.

Abbinamenti:
Perfetto con i piatti della tradizione toscana, carni arrosto e grigliate.

fattorialebonille.it