FATTORIA LE BONILLE



MAMBA NERO

IGT Toscana Rosso

Vendemmia:
2023

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

Grado Alcolico:
13,5%

Vinificazione:
Le uve provengono da vigneti situati tra i 300 e i 320 m s.l.m. nel territorio di Greve in Chianti. Il Sangiovese cresce nei suoli argillosi con alberese e galestro di Montefioralle, mentre Teroldego e Petit Verdot provengono dai terreni sabbiosi ricchi di arenarie dell'area Le Bonille. La fermentazione spontanea avviene in vasche di cemento a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di circa 20 giorni. Dopo la malolattica, il Sangiovese affina in cemento mentre le altre varietà maturano per circa 12 mesi in acciaio. I vini vengono assemblati poco prima dell'imbottigliamento, finisce l'affinamento per circa 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:
Rosso rubino brillante con profumi di ciliegia e leggere note speziate.
Al palato è morbido e scorrevole, con una piacevole componente fruttata e finale armonioso.

Abbinamenti:
Ideale con salumi, formaggi di media stagionatura e piatti della cucina toscana. Sorprendente, servito fresco, con piatti di pesce in rosso.

fattorialebonille.it