FATTORIA LE BONILLE



SCORBUTICO

IGT Toscana Rosso

Vendemmia:
2019

Uvaggio:
100% Teroldego.

Grado Alcolico:
14%

Vinificazione:
Le uve provengono dai vigneti di Montefioralle situati a circa 320 m s.l.m., su terreni calcareo-argillosi ricchi di alberese e galestro. 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 con una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina per oltre 60 mesi in vasche di cemento non vetrificato, dove evolve lentamente mantenendo purezza varietale ed equilibrio.

Note di degustazione:
Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Al naso note di viola e frutti rossi come lampone.
Al palato è strutturato, equilibrato e persistente con eleganti richiami speziati.

Abbinamenti:
Ideale con formaggi stagionati, carni stufate e selvaggina.

fattorialebonille.it