FATTORIA
LE BONILLE



NINFEA DEL LAGO

IGT Toscana Bianco

Vendemmia:
2024

Uvaggio:
50% Trebbiano 35% Chardonnay e 15% Malvasia Bianca del Chianti

Grado Alcolico:
13%

Vinificazione:
Le uve provengono da vigneti situati tra i 300 e i 320 m s.l.m. nel territorio di Greve in Chianti. La vendemmia è manuale e avviene nelle ore più fresche della giornata. Dopo una pressatura soffice, il mosto decanta a freddo per circa 24 ore e la fermentazione spontanea si svolge in acciaio a temperatura controllata. Il vino affina poi sulle fecce fini fino alla primavera successiva con batonnage periodici. La fermentazione malolattica non viene svolta per preservare freschezza e vivacità aromatica.

Note di degustazione:
Giallo paglierino luminoso.
Al naso emergono note di ginestra e frutti a polpa gialla come pesca e nespola.
Al palato è fresco, minerale e ben equilibrato.

Abbinamenti:
Ottimo come aperitivo e con piatti di pesce, crostacei

fattorialebonille.it