

L'annata 2023 è stata un'annata particolarmente difficile per le piante. I primi 4 mesi dell'anno sono passati regolari ma dal mese di maggio è iniziato un periodo particolarmente siccitoso e caldo che è durato 100 giorni. Fortunatamente le piante venivano da mesi di accumulo di acqua ed inoltre non si sono raggiunti picchi di caldo superiori a 40°C tipici.

Dalla metà di agosto c'è stato un cambiamento di tendenza, con l'ingresso di perturbazioni atlantiche che hanno riequilibrato lo sviluppo delle piante. La vendemmia alla fine è arrivata con un leggero anticipo con uve di ottima qualità con maturità fenoliche molto buone.

LE BONILLE “Mamba 2023”

Denominazione: IGT Toscano Rosso

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

Ubicazione azienda: Greve in Chianti – Castello di Montefioralle

Alcool: 14%

Acidità: 5.50 gr/lit in ac. Tartarico

pH: 3,60

Estratto: 29 gr/lit

Ubicazione dei Vigneti del Sangiovese: Loc. Castello di Montefioralle 320 s.l.m. esposizione Est-Ovest.

Ubicazione dei Vigneti del Teroldego e del Petit Verdot: Loc. Le Bonille Greve in 300 s.l.m. esposizione Nord-Sud.

Tipologia di suolo per il Sangiovese: Di medio impasto tendente all'argilloso. Ricco di scheletro, in prevalenza di alberese e con scisti di galestro.

Tipologia di suolo per il Teroldego e per il Petit Verdot: Sciolto, franco limoso - sabbioso. Ricco di scheletro di arenarie conosciute anche come “macigno del Chianti”.

Età e densità delle Vigne: Per il Sangiovese circa 40 anni con 3500 piante ad ettaro. Per il Teroldego ed il Petit Verdot 9 anni con 6000 piante a ettaro

Sistema di allevamento: Guyot.

Vendemmia: Manuale dalla fine di settembre

Temperatura di fermentazione e macerazione: 26-28°C in vasche di cemento per 15 giorni con i propri lieviti indigeni e macerazione post-fermentativa di 20 giorni.

Fermentazione Malolattica: Spontanea svolta in cemento per il Sangiovese mentre per il per il Teroldego ed il Petit Verdot viene fatta in Tonneaux

Maturazione: 12 mesi in Tonneaux per il Teroldego ed il Petit Verdot; 12 mesi per il Sangiovese in cemento.

Imbottigliamento: Luglio 2023

Uscita: Settembre 2023

Produzione: 5.000 bottiglie, formato 0.75 l

Prima annata prodotta: 2017

Potenziale d'invecchiamento: 10 anni

Descrizione sensoriale:

Di colore rosso rubino brillante, con note di ciliegia e spezie.

L'ingresso al palato è morbido con le note fruttate che accompagnano il sorso nel lungo retrogusto.

È un vino di grande beva che accompagna molto bene salumi e formaggi, di media stagionatura, primi e secondi piatti della cucina Toscana.