



Bonciaino

Bonciaino alc.13,5% vol. Bottiglia da 750 ml e Confezione: cartone da 6 bottiglie da 750 ml e

Price: €13,00

Product Description

Bonciaino 100 % uve sangiovese provenienti dalla parcella più giovane all'interno del parco San Bartolo. La raccolta avviene tra la 2° e la 3° settimana di settembre (in base all'annata). Raccolta manuale in piccole cassette per non maltrattare la materia prima. Caduta gravitazionale delle uve diraspapigiate. Vinificazione a temperatura controllata con 8-10 gg. di fermentazione. Una parte dell'uva ha subito macerazione carbonica cioè è stata lavorata a grappolo intero. Fermentazione malolattica svolta non interamente per mantenere freschezza e bevibilità. Minerale e teso in bocca ben si presta con abbinamenti a base di pesce azzurro e brodetti.
