



“Fattoria di Lucignano Conte Lodovico Guicciardini”

## Bonorlo - Rosso di Toscana I.G.T.

**Uvaggio:** Sangiovese 80%, Canaiolo 6%, Merlot 4%, Colorino 5%, Trebbiano 5%

**Anno di impianto dei vigneti:** Sangiovese: 1970, 1998, 2000; Canaiolo: 1970; Merlot: 1998; Trebbiano: 1970; Colorino: 1970

**Epoca di vendemmia:** ultima prima/decade di settembre.

**Tecnica di vinificazione:** le uve fermentano in vasche di cemento con macerazione delle bucce protratta per 8-10 giorni a temperatura di 28-30 °C. La fermentazione malolattica viene svolta.

**Affinamento:** dalla svinatura il vino viene conservato sempre in vasche in cemento vetrificate nelle storiche cantine della Villa, dove la temperatura è costante tutto l'anno a 20 °C. Viene imbottigliato dal giugno successivo alla vendemmia. L'immissione al consumo è pronta.

**Immissione al consumo:** dal giugno successivo alla vendemmia.

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo:** fruttato, con sentori di frutti a bacca rossa.

**Sapore:** vino di media struttura, sapido, leggermente tannico, con retrogusto caratterizzato da frutti di bosco e confettura di amarena.

**Abbinamenti:** Primi piatti, formaggi freschi

**Numero medio di bottiglie/anno:** 5.000

**Temperatura di servizio consigliata:** 18-20 °C.

**Grado alcolico:** 12,5 % vol.

**Estratto secco g/l:** 24

**Acidità g/l:** 5,20