

# **BONICO VINO ROSSO IGT TOSCANA**

**Zona di produzione:** Monteriggioni – SIENA

**Altitudine:** 300 mt s.l.m.

**Terreni:** collinari di medio impasto e terre rosse

**Esposizione:** prevalentemente Sud e Sud-Ovest

**Sistema di allevamento:** capovolto e cordone speronato

**Periodo di vendemmia:** prima metà di ottobre

**Maturazione:** circa 15-18 mesi in piccoli barili di rovere

**Affinamento:** affinamento in bottiglia da un minimo 4-6 mesi a 1 anno a temperatura controllata

**Produzione annuale media:** 4000 bottiglie

**Uvaggio:** da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon raccolte manualmente in piccole cassette

**Colore:** rosso rubino intenso

**Olfatto:** note aromatiche di frutta nera (mora) con sentori di spezie (chiodo di garofano)

**Gusto:** pieno e rotondo con una notevole struttura associata a finezza, eleganza ed una notevole persistenza

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

**Gradazione alcolica:** 13-14%

**Abbinamenti consigliati:** si accosta alla cacciagione in genere, a carni rosse arrosto ed in umido, a formaggi stagionati

# **BONICO VINO ROSSO IGT TOSCANA**

**Production zone:** Monteriggioni – SIENA

**Altitude:** 300 m above sea level

**Terrain:** hillside vineyards with mixed consistency soils and red earth

**Exposure:** mainly south and south-westerly

**Training system:** Arch, Spurred Cordon

**Harvest time:** first half of October

**Maturing:** about 15-18 months in small oak barrels

**Bottle ageing:** from at least 4-6 months to one year at controlled temperature

**Average annual production:** 4,000 bottles

**Grape varieties:** Sangiovese and Cabernet Sauvignon, hand-picked into small crates

**Colour:** deep ruby red

**Bouquet:** aromatic notes of black fruit (blackberries) with scents of spices (cloves)

**Flavour:** full and round with a considerable structure associated with finesse, elegance and outstanding persistency

**Serving temperature:** 18-20 °C

**Alcohol content:** 13-14%

**Pairings:** game, roast and stewed red meats and mature cheeses