

BonBonBio'

I.G.T. Rosato di Toscana

Varietà:

Sangiovese

Vigne:

Pietra del Diavolo
e Podere Monti

Impianto:

Cordone speronato,
Guyot semplice
e bilaterale, densità
5000/5500 ceppi per ha

Suolo:

argilloso calcareo
ferruginoso con scheletro
sassoso ricco di fossili

Fermentazione:

lieviti indigeni in vasche
di acciaio

Affinamento:

10 mesi in botticelle
di cemento
e anfore

Produzione:

1200 bottiglie

So2:

20 mg/l

Certificazione:

Vino Biologico CCPB

Variety:

Sangiovese

Vineyards:

Pietra del Diavolo
and Podere Monti

Layout:

spurred cordon, single and
double Guyot,
plant density
5000/5500 per ha

Soil:

clayey, calcareous,
ferruginous with a
fossil-rich structure

Fermentation:

with native yeasts
in steel vats

Ageing:

10 months in small
cement barrels
and amphoras

Production:

1200 bottles

So2:

20 mg/l

Certification:

Organic wine CCPB



BonBonBio' è il nostro rosato, beverino nel suo approccio immediato, ma senza facili e ruffiane opulenze, giocando sul lato floreale del Sangiovese e sulla sua capacità di portare nel bicchiere l'essenza della nostra terra e tutta la sua mineralità. Il rosa è tenue, tende al buccia di cipolla, il profilo aromatico è agrumato e floreale con note erbacee. La bocca è una dinamica di agrumi e iodio, croccante e fresca che chiude in un finale quasi salato.

BonBonBio' originates from the desire to offer a pleasant and simple rosé, without pretence, bringing out the floral qualities of Sangiovese and its capacity to bring to the glass the essence of our land and all its mineral characteristics. The colour is soft, tending towards onion skin, the aroma is of citrus fruit and blossom with notes of grass. In the mouth it is a combination of citrus fruits and iodine, crispy and fresh ending in an almost saline finish.