

# bonbonbio

ROSATO DI TOSCANA

I. G. T.

BonBonBio' è il nostro rosato, beverino nel suo approccio immediato, ma senza facili e rufiane 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.

**Varietà:** Sangiovese

**Vigne:** Pietra del Diavolo

**Impianto:** Cordone speronato, Guyot semplice e bilaterale

**Esposizione:** sud-est 450 mt s.l.m.

**Suolo:** argilloso calcareo, ricco di ferro con scheletro di Travertini, Graniti e Dolomie

**Agricoltura:** Biologica e Biodinamica

**Vinificazione:** Raccolta 100% manuale

**Fermentazione:** Lieviti indigeni in vasche di acciaio piramidali

**Affinamento:** 10 mesi in botticelle di cemento e anfore

**Imbottigliamento:** senza chiarifica né filtraggio.

**Produzione:** 600/1300 bottiglie

**Certificazione:** Vino Biologico CCPB



*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.*

**Variety:** Sangiovese

**Vineyards:** Pietra del Diavolo

**Layout:** purred cordon, single and double Guyot, plant density 5000/5500 per ha

**Esposure:** sud-est 450 mt s.l.m.

**Soil:** clayey limestone, rich in iron with skeleton of Travertine, Granite and Dolomite.

**Agriculture:** Organic and Biodinamic

**Vinification:** 100% manual harvest

**Fermentation:** spontaneous in steel vats

**Ageing:** 10 months in small cement barrels and amphoras

**Bottling:** without clarification or filtering

**Production:** 600/1300 bottles

**Certification:** Organic wine CCPB, Biodynamic wine BIODYVIN.



Azienda Biologica  
Organic Farming