



POGGIO BONELLI
TENUTE



Chianti Colli Senesi Docg

UVE DI PROVENIENZA: 100% Sangiovese

RESA PER ETTARO: 65 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI: Castelnuovo Berardenga (Siena) altitudine 300 metri slm

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: tradizionale, previo innesto iniziale di lieviti selezionati, in tini di acciaio inox per 10 giorni a temperatura controllata (26°C) : rimontaggi giornalieri fino a conclusione della fermentazione. Successiva breve macerazione delle bucce per ulteriori 5/6 giorni. Dopo un iniziale, breve sosta (6 mesi) in legni di 2°/3° passaggio il vino resta sia in vasche di cemento che in acciaio nel corso dell'estate che precede l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso prevale il profumo di marasca e mora, con sentori di spezie dolci e sottobosco date da un breve affinamento in legno. In bocca il vino risulta avvolgente e bilanciato con tannini morbidi che accompagnano verso un finale persistente di frutta rossa e note balsamiche

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Primi piatti, brasati di carne, funghi e formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia l. 0,75