

## Tramonto d'Oca Toscana I.g.t.



**UVE DI PROVENIENZA:** 100% Petit Verdot.

**RESA PER ETTARO:** 50 quintali.

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:**  
Castelnuovo Berardenga (Siena).

**CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:**  
Vigneto collinare (280 metri) nella zona del Chianti Classico, esposizione Sud.

**VINIFICAZIONE:**  
Tradizionale in tini d'acciaio inox e sotto stretto controllo termico (max 28/30°C). A fine fermentazione lunga macerazione sulle bucce (18/20 giorni).

**AFFINAMENTO:**  
24 mesi in legno piccolo, 6 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
Tramonto d'Oca rappresenta una delle massime espressioni qualitative di Poggio Bonelli. La selezione severa delle uve e la cura costante che accompagna il vino in cantina regala un prodotto unico ed affascinante, che si presenta di un caratteristico colore rosso rubino con sfumature granate. Profumi intensi e persistenti di confettura di frutti rossi, spezie (pepe, cannella), in chiusura tabacco, cacao, terra bruciata e cuoio. Bocca con tannini protagonisti ed un finale caldo e sapido.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**  
Carni rosse alla griglia, cacciagione da pelo e formaggi di media e lunga stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°C.

**FORMATI DISPONIBILI:** Bottiglia l. 0,75 - Magnum l. 1,5 - 3 litri