



**POGGIO BONELLI**  
TENUTE



## Chianti Classico D.o.c.g.

**UVE DI PROVENIENZA:**

90% Sangiovese, 10% altri come da disciplinare.

**RESA PER ETTARO:** 60 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 di acciaio inox a temperatura controllata (26/28°C) con l'ausilio di 6/9 rimontaggi giornalieri. A fine fermentazione, macerazione sulle bucce per altri 10 giorni.

**AFFINAMENTO:**

10 mesi in legno piccolo. Dopo l'imbottigliamento, ulteriori 3 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Espressione genuina e caratteristica del Sangiovese, il Chianti Classico si presenta con un colore rosso rubino intenso e fitto. Al naso evidenzia profumi di frutti di bosco, amarena, timo e cuoio. Gusto asciutto e deciso, bilanciato dalla delicata dolcezza del rovere francese.

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

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Salumi, carni alla griglia, formaggi di media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C.

**FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia l. 0,375 - l. 0,75 - Magnum l. 1,5