



**POGGIO BONELLI**  
TENUTE

## Cretum IGT Toscana Rosato

**UVE DI PROVENIENZA:** 100% Sangiovese

**RESA PER ETTARO:** 55 quintali.

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

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Ottenuto da una rigorosa selezione dei più vocati grappoli di Sangiovese nei vigneti di proprietà a pochi chilometri di distanza dalla zona delle Crete Senesi (da qui l'assonanza col nome Cretum). Dopo una brevissima macerazione a freddo, il mosto viene ottenuto da una soffice pigiatura delle vinacce e fatto leggermente fermentare a temperatura controllata (10° C) in piccole vasche d'acciaio. Non svolge fermentazione malolattica

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
Colore rosa buccia di cipolla. Fruttato con note di ciliegie e fragole

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Carni bianche e sformati di verdura e soprattutto crudi di pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°-14°C.

**FORMATI DISPONIBILI:** Bottiglia l. 0,75

