



POGGIO BONELLI
TENUTE

Bianco IGT Toscana



UVE DI PROVENIENZA: uve a bacca bianca, in prevalenza Chardonnay e Viognier.

PRODUZIONE: 90 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI: vigneti di media collina ottimamente esposti.

VINIFICAZIONE: i grappoli selezionati vengono vendemmiati a mano in cassette ed immediatamente trasferiti in cantina per una soffice pressatura. Vengono poi introdotti nel mosto ottenuto lieviti selezionati per avviare la fermentazione che si protrae per oltre 20 giorni a basse temperature (14/16°C). Al termine del processo il vino viene travasato e mantenuto sulle fecce fini fino alla fase di imbottigliamento.

AFFINAMENTO: il vino rimane in acciaio inox per un periodo di circa 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino brillante con sfumature tendenti al dorato, di buona consistenza.

Al naso un bouquet floreale di fiori di acacia e fiori di limone con note fruttate che ricordano la frutta esotica e pesca a polpa gialla, bucce di agrumi in chiusura. Al palato il vino risulta caldo e rotondo, con un finale fresco e persistente.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ottimo come aperitivo, si abbina molto bene alle carni bianche, pesce e formaggi freschi, consigliato anche per piatti speziati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10- 12 gradi

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 L.