



**POGGIO BONELLI**  
TENUTE

## **Poggiassai** **IGT Toscana**



**UVE DI PROVENIENZA:**

75% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon.

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 50 quintali.

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:**

Castelnuovo Berardenga (Siena).

**CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:**

Vigneto collinare (300/ 320 metri slm) nella zona del Chianti, esposizione Sud-Ovest.

**VINIFICAZIONE AFFINAMENTO:**

Tradizionale in tini di acciaio inox per 10 giorni a temperatura controllata (28-30°C). A fine fermentazione, ulteriore macerazione delle bucce per almeno 18/20 giorni. Il vino rimane per 16-18 mesi in legno piccolo di primo passaggio, successivi 6 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Vino di grande personalità. Di colore rosso rubino intenso, si apre all'olfatto con sensazioni di frutta rossa, fungo, tabacco, pepe e cioccolato. In bocca è morbido, con corpo avvolgente ed equilibrato, tannino ricco ma dosato bene, alcol e freschezza mai esuberanti.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Carni rosse alla griglia, arrosti e formaggi di media e lunga stagionatura.

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

**FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia l. 0,75 - Magnum l. 1,5 - Doppia Magnum l. 3