



POGGIO BONELLI
TENUTE

Chianti Colli Senesi Docg

UVE DI PROVENIENZA: 100% Sangiovese

PRODUZIONE PER ETTARO: 65 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI: Castelnuovo Berardenga (Siena), altitudine 350 metri slm.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: tradizionale, previo innesto iniziale di lieviti selezionati, in tini di acciaio inox per 10 giorni a temperatura controllata (26°C). Vengono fatti rimontaggi giornalieri fino a conclusione della fermentazione. Successiva breve macerazione delle bucce per ulteriori 5/6 giorni.

Il vino sosta per 3/5 mesi in legni di 2°/3° passaggio e dopo passa brevemente in acciaio prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Al naso prevale il profumo di marasca e mora, con sentori di spezie dolci e sottobosco date da un breve affinamento in legno.

In bocca il vino risulta avvolgente e bilanciato con tannini morbidi che accompagnano verso un finale persistente di frutta rossa e note balsamiche

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Primi piatti, brasati di carne, funghi e formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia l. 0,75

