



POGGIO BONELLI
TENUTE

Tramonto d'Oca **IGT Toscana**



UVE DI PROVENIENZA: 100% Petit Verdot.

PRODUZIONE PER ETTARO:

50 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:

Castelnuovo Berardenga (Siena).

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Tradizionale in tini d'acciaio inox e sotto stretto controllo termico (max 28/30°C).

A fine fermentazione lunga macerazione sulle bucce almeno 18/20 giorni. Il vino poi rimane un periodo tra i 16/18 mesi in legno piccolo, 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Tramonto d'Oca rappresenta una delle massime espressioni qualitative di Poggio Bonelli. La selezione severa delle uve e la cura costante che accompagna il vino in cantina regala un prodotto unico ed affascinante, che si presenta di un caratteristico colore rosso rubino con sfumature granate. Profumi intensi e persistenti di confettura di frutti rossi, spezie (pepe, cannella), in chiusura tabacco, cacao, terra bruciata e cuoio. Bocca con tannini protagonisti ed un finale caldo e sapido.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carni rosse alla griglia, cacciagione da pelo 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