



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