



POGGIO BONELLI

TENUTE



Cretum IGT Toscana Rosso 2017

UVE DI PROVENIENZA: 34% Sangiovese 33% Merlot
33% Cabernet Sauvignon

RESA PER ETTARO: 50 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI: Castelnuovo
Berardenga (Siena) altitudine 300 metri slm

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Ottenuto da una rigorosa selezione dei migliori grappoli dei tre vitigni nei vigneti di proprietà a pochi chilometri di distanza dalla zona delle Crete Senesi (da qui l'assonanza col nome Cretum). Un processo tradizionale ma rigoroso, di fermentazione in rosso accompagna separatamente le varietà componenti, per circa 20 giorni (compresa la macerazione) fino all'ottenimento del blend finale che successivamente passa una breve fase di affinamento in tonneau al fine di donare complessità al prodotto finale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore rubino vivo, profumo di frutta rossa matura.
Palato vivo ben distribuito con fini tannini e ottima vena fruttata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Paste ben condite, carni alla griglia, arrosti e formaggi mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia l. 0,75