



## 2016 Toscana IGT Rosso, Poggiassai Poggio Bonelli



Produzent	<b>Poggio Bonelli</b>
Herkunft	<b>Toscana, Italien</b>
Traubensorten	<b>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</b>
Flaschengrösse	<b>75 cl</b>

### Allergene

Enthält Sulfite

### Weinbeschrieb

Ein Wein von grosser Persönlichkeit. Intensives rubinrot. In der Nase rote Früchte, Pilze, Tabak, Pfeffer und Schokolade. Im Mund weich, mit ausgewogenem Körper. Viel Tannin, aber sehr ausgewogen. Alkohol und Frische sind nie überschwänglich.

### Vinifikation und Ausbau

Traditionell in Edelstahl tanks für 10 Tage bei kontrollierter Temperatur (28-30°C). Bei der Fermentation, weitere Mazeration der Häute für etwa 20 Tage. Danach 16-18 Monate in kleinem Holz und 6 Monate in der Flasche.

### Passt zu

gegrilltem, roten Fleisch, Braten oder mittel - lang gereifte Käsesorten.