



## 2016 Tramonto d'Oca Rosso Tosc. IGT Poggio Bonelli

Produzent	<b>Poggio Bonelli</b>
Herkunft	<b>Toscana, Italien</b>
Traubensorten	<b>Petit Verdot</b>
Flaschengrösse	<b>75 cl</b>

**Allergene**  
Enthält Sulfite

### **Weinbeschrieb**

Charakteristische, rubinroten Farbe mit Granatapfelnuancen. Intensiver und anhaltender Duft nach Marmelade von roten Früchten, Gewürzen (Pfeffer, Zimt). Im Mund prominente Tannine, warm und herzhaft. Beim Abgang ein Hauch von Tabak, Kakao, verbrannter Erde und Leder.

### **Vinifikation und Ausbau**

Traditionell in Edelfassern und unter strenger thermischer Kontrolle (max. 28°C). In der Fermentation lange Mazeration auf den Häuten (18-20 Tage). 16 - 18 Monate in kleinem Holz, 6 Monate in der Flasche.

### **Passt zu**

Gegrilltes rotes Fleisch und mittlere bis lang gereifter Käse.

