



POGGIO BONELLI
TENUTE

**TENUTE POGGIO BONELLI PARTECIPA A
VINITALY 2017 - 51° EDIZIONE**
(Pav. 9 stand D2-D3-D4 - Consorzio Chianti Classico)

In degustazione

Villa Chigi Chianti Docg 2015
Chianti Classico Docg 2014
Chianti Classico Riserva Docg 2013
Poggiassai Toscana Igt 2012
Tramonto D' Oca Toscana Igt 2011
Vin Santo del Chianti Classico Doc Occhio di Pernice

Le novità in anteprima

Cretum Rosato Toscana Igt 2016
Cretum Rosso Toscana Igt 2014

9-12 aprile 2017

Castelnuovo Berardenga, 7 aprile 2017. **Tenute Poggio Bonelli**, storica realtà vitivinicola nel Chianti Classico, **partecipa alla 51° edizione di Vinitaly, dal 9 al 12 aprile 2017 a Verona.**

Presente al Padiglione Toscana 9 all'interno del Consorzio Chianti Classico - stand n. D2 -D3 - D4 - l'azienda presenta in anteprima le novità, Cretum Rosato Toscana Igt 2016 e Cretum Rosso Toscana Igt 2014. In degustazione inoltre: Villa Chigi Chianti Docg 2015, Chianti Classico Docg 2014, Chianti Classico Riserva Docg 2013, Poggiassai Toscana Igt 2012, Tramonto D' Oca Toscana Igt 2011, Vin Santo del Chianti Classico Doc Occhio di Pernice.

Continua la costante ricerca del miglioramento qualitativo dei vini e di tutti i processi vitivinicoli, obiettivo da sempre perseguito dall'azienda e confermato anche dai recenti punteggi della critica internazionale:

WINE SPECTATOR

- IGT TOSCANA POGGIASSAI 2012: 94 POINTS

ROBERT PARKER

- CHIANTI CLASSICO DOCG 2013: 90+ POINTS
- CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2013: 93 POINTS
- IGT TOSCANA POGGIASSAI 2012: 91 POINTS

JAMES SUCKLING

- IGT TOSCANA POGGIASSAI 2012: 94 POINTS
- IGT TOSCANA TRAMONTO D'OCA TOSCANA 2011: 92 POINTS

LE NOVITA' IN DEGUSTAZIONE A VINITALY

CRETUM ROSATO TOSCANA IGT 2016

100% Sangiovese

Un Sangiovese ottenuto da una rigorosa selezione dei migliori grappoli dei tre vitigni nei vigneti di proprietà della tenuta a pochi chilometri di distanza dalla zona delle Crete Senesi (da cui trae origine il nome Cretum), dal colore rosa buccia di cipolla. Fruttato con note di ciliegie e fragole. Ideale con carni bianche e sfornati di verdura e soprattutto crudi di pesce.

CRETUM ROSSO TOSCANA IGT 2014

34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon

Un grande vino ottenuto, come il *Cretum Rosato*, da una rigorosa selezione dei migliori grappoli dei tre vitigni nei vigneti di proprietà della tenuta a pochi chilometri di distanza dalla zona delle Crete Senesi. Colore rubino vivo, profumo di frutta rossa matura. Palato vivo ben distribuito con fini tannini e ottima vena fruttata. Perfetto per paste ben condite, carni alla griglia, arrostiti e formaggi mediamente stagionati.

DETTAGLIO ALTRI VINI IN DEGUSTAZIONE A VINITALY

VILLA CHIGI CHIANTI DOCG 2015

95% Sangiovese, più altri vitigni come da disciplinare

Un rosso morbido e bilanciato al palato, con continui ritorni fruttati. Dal colore rosso rubino con piacevoli sfumature violacee. Al palato risulta morbido e bilanciato, con continui ritorni fruttati; al naso profumi di geranio, pepe e ciliegia, insieme a qualche spunto vinoso. Trova ottimo accostamento con salumi, primi piatti e carni.

CHIANTI CLASSICO DOCG 2014

90% Sangiovese, 10% altri come da disciplinare

Espressione genuina e caratteristica del Sangiovese, il Chianti Classico si presenta con un colore rosso rubino intenso e fitto. Al naso evidenzia profumi di frutti di bosco, amarena, timo e cuoio. Gusto asciutto e deciso, bilanciato dalla delicata dolcezza del rovere francese. Perfetto in abbinamento con salumi, carni alla griglia, formaggi di media stagionatura.

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2013

95% Sangiovese, 5% altre uve rosse come da disciplinare

L'espressione più alta della tipicità del Chianti Classico, ottenuto da una rigorosa selezione dei migliori grappoli di Sangiovese provenienti dai vigneti aziendali. Colore rubino vivo con sfumature granato, profumo ricco di frutta matura, cannella, chiodi di garofano e glicine. Palato austero e deciso, ben distribuito, con fini tannini e ottima vena fruttata. Ideale in abbinamento con carni alla griglia, arrostiti e formaggi stagionati.

POGGIASSAI TOSCANA IGT 2012

75% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon

Un vino di grande personalità; di colore rosso rubino intenso, si apre all'olfatto con sensazioni di frutta rossa, fungo, tabacco, pepe e cioccolato. In bocca è morbido, con corpo avvolgente ed equilibrato, tannino ricco ma dosato bene, alcol e freschezza mai esuberanti. Ottimo con carni rosse alla griglia, arrostiti e formaggi di media e lunga stagionatura.

TRAMONTO D'OCA TOSCANA IGT 2011

100% Petit Verdot

Rappresenta una delle massime espressioni qualitative di Tenute 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. Perfetto con carni rosse alla griglia, cacciagione da pelo e formaggi di media e lunga stagionatura.

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC OCCHIO DI PERNICE

95% Sangiovese, 5% altre varietà a bacca rossa previste da disciplinare

Prodotto prezioso e particolare, frutto dei grappoli e dei terreni migliori, esposti a sud e selezionati manualmente per assicurare il caratteristico gusto caldo, avvolgente e pastoso con un finale molto persistente.

Tenute Poggio Bonelli, nel comune di Castelnuovo Berardenga (SI), è una storica realtà vitivinicola nel Chianti Classico in Toscana. Oggi la gestione di Tenute Poggio Bonelli è affidata ad Agriconsulting SpA e l'Amministratore Delegato è Niccolò Di Paola. La proprietà si estende su circa 835 ettari di cui 88,45 vitati (suddivisi in 17 ettari di Chianti Classico di Tenute Poggio Bonelli e circa 41 iscritti a Chianti. Una parte di questi sono iscritti a Chianti Colli Senesi. I rimanenti 30,45 ettari sono IGT). Il progetto vitivinicolo Poggio Bonelli, forte di una tradizione che risale al Cinquecento, mira ad esaltare i caratteri essenziali del territorio. Il team tecnico di giovani professionisti, coadiuvato dai rinomati enologi Carlo Ferrini e Gioia Cresti, ha come obiettivo la costante ricerca del miglioramento qualitativo dei vini e di tutti i processi vitivinicoli. I prestigiosi vini della gamma comprendono: Chianti Classico DOCG, Chianti Classico Riserva DOCG, Chianti Villa Chigi DOCG, Poggiassai Toscana IGT, Tramonto d'Oca Toscana IGT, Cretum Rosato Toscana Igt, Cretum Rosso Toscana Igt, Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice. All'interno della proprietà è presente anche un incantevole agriturismo oltre ad un importante patrimonio olivicolo (34 ettari circa) di circa 6500 piante condotte con metodo biologico da cui si ricava un eccellente olio extra vergine di oliva.

Per informazioni: **Fcomm** - Via Pinamonte da Vimercate, 6 20121 Milano
Francesca Pelagotti **Cell.** +39 3667062302 **E-mail** francescapelagotti@fcomm.it
Laura Marangon **Cell.** +39 3473754169 **E-mail** lauramarangon@fcomm.it