



TENUTE POGGIO BONELLI PARTECIPA A WINE & SIENA – ED. 2017

*L'evento spin off del Merano Wine Festival,
con più di 110 cantine toscane selezionate e oltre 200 produttori*

In degustazione:

***Villa Chigi Chianti Docg 2015
Chianti Classico Docg 2013
Tramonto D' Oca Toscana Igt 2011
Poggiassai Toscana Igt 2012***

21-22 gennaio 2017

Rocca Salimbeni - MPS, Sala Rocca e Giroscale, stand n. 50

Castelnuovo Berardenga, 20 gennaio 2017. **Tenute Poggio Bonelli**, storica realtà vitivinicola nel Chianti Classico che comprende la Tenuta Poggio Bonelli e la Tenuta Chigi Saracini, di proprietà di MPS Tenimenti SPA, **partecipa alla seconda edizione di Wine & Siena dal 21 al 22 gennaio 2017.**

Presente allo stand n. 50 (Rocca Salimbeni - MPS, Sala Rocca e Giroscale), l'azienda propone in degustazione: ***Villa Chigi Chianti Docg 2015, Chianti Classico Docg 2013, Tramonto D' Oca Toscana Igt 2011, Poggiassai Toscana Igt 2012.***

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 2013

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.

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.

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.

Due giorni di masterclass, degustazioni food&wine di prodotti locali per l'evento firmato dagli ideatori del Merano Wine-Festival e realizzato in collaborazione con il Comune e la Camera di Commercio di Siena, e il sostegno di Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Università di Siena, Grand Hotel Continentale.

La manifestazione, volta alla valorizzazione dei terroir e delle eccellenze vitivinicole toscane e italiane, torna per la seconda volta nella città di Siena ma, in questa edizione, si snoderà su tutta la città. Una formula esclusiva, che coinvolge oltre 200 produttori da tutta Italia e più di 110 cantine toscane, attentamente selezionati tra i vincitori degli annuali Merano Wine Award, garantendo una selezione qualitativa di prodotti e produttori presenti, alla quale Tenute Poggio Bonelli non poteva mancare.

Tenute Poggio Bonelli, nel comune di Castelnuovo Berardenga (SI), è una storica realtà vitivinicola nel Chianti Classico in Toscana che comprende la Tenuta Poggio Bonelli e la Tenuta Chigi Saracini, di proprietà di MPS Tenimenti SPA, società del Gruppo Monte dei Paschi di Siena, Oggi la gestione delle 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 Tenuta 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, 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.** +393667062302 **E-mail** francescapelagotti@fcomm.it
Laura Marangon **Cell.** +393473754169 **E-mail** lauramarangon@fcomm.it*