

Cardinal de Retz 2003

**Etichetta:**

Cardinal de Retz

Area di produzione:

Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m., nei vigneti specializzati di Camerata e Sottomonte in 1,2 ettari di trebbiano con un'esposizione a sud e in collina.

Tipologia:

Vin Santo

Primo Anno di Vendemmia

1950

Denominazione/Indicazione:

Riserva Vin Santo del Chianti Rufina DOC

Uvaggio:

Trebbiano 100%.

Tipologia di allevamento:

Cordone speronato.

Terroir:

Terreni Galestroso e argillosi con sedimenti calcarei.

Storia:

Alla Tenuta Bossi, da sempre si fa il vin santo, come la tradizione vuole. Dagli anni '50 si è iniziato a farlo con solo trebbiano.

Vendemmia:

Le uve vengono raccolte a fine Settembre, primi di Ottobre.

Appassimento e Fermentazione:

Le uve vengono poi conservate per circa 3 mesi su cannicci in un locale sottotetto. La vinificazione avviene senza bucce, con pressatura soffice. Fermenta in caratelli vecchi con la madre.

Invecchiamento:

Riposa per 9 anni in caratelli di capacità 50-200 litri in locale sottotetto.

Potenziale d'invecchiamento

30 anni ed oltre.

Vista:

Ambrato intenso, con sfumature fulve.

Olfatto:

Grande intensità olfattiva con una notevole complessità e ampiezza di profumi. Le note morbide di noce, fico secco, caramello, canditi, frutta bianca disidratata (albicocca), dattero, miele di castagno si chiudono con uno speziato dolce e un finale leggermente etereo.

Gusto:

È dolce, morbido e rotondo con eleganza e forza. Interessante l'equilibrio gustativo che su una struttura gestita completamente da una elegante nota alcolica trova una freschezza di supporto. Il finale è lunghissimo con riproposizione di tutte quelle note percepite all'olfatto.

Titolo alcolometrico:

14,0%

Abbinamento:

Dolci di cioccolato, gelati di crema e biscotteria secca di pasta di mandorle.