

Cardinal de Retz 2004

**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 ed in collina.

Tipologia:

Vin Santo

Primo Anno di imbottigliamento:

1950

Denominazione/Indicazione:

Vin Santo del Chianti Rufina Riserva DOC

Uvaggio:

Trebbiano 100%.

Tipologia di allevamento:

Capovolto.

Terroir:

Terreni galestrosi 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 conservate per circa 3 mesi su cannicci in un locale sottotetto.

La vinificazione avviene senza bucce dopo una pressatura soffice. Fermenta in caratelli di rovere.

Invecchiamento:

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

Potenziale d'invecchiamento

30 anni ed oltre.

Vista:

Ambrato con intense sfumature fulve.

Olfatto:

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

Gusto:

E' 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 in particolare di fico secco.

Titolo alcolometrico:

15,0%

Abbinamento:

Dolci di cioccolato, gelati di crema e biscotteria secca di pasta di mandorle, ma anche Foie Gras o formaggi erborinati o con grande stagionatura.

