MARCHESI GONDI - TENUTA BOSSI
Pontassieve (FI) Italia

Via dello stracchino, 32 – 50065 Pontassieve (FI), Italia
Tel. +39 055 8317830
Fax. +39 055 8364008
tenutabossi@gondi.com - www.tenutabossi.com

MAZZAFERRATA 2010

Denominazione Rosso Colli Toscana Centrale IGT

Primo anno imbottigliamento 1989

Storia Intorno alla metà degli anni '80, Bernardo Gondi iniziò a sperimentare il Cabernet, decise allora di acquistare delle barriques e provare a fare alcuni blend. Dopo alcuni tentativi, nel 1989 decise che la migliore scelta per il primo Super Tuscan della Tenuta Bossi fosse un Cabernet Sauvignon in purezza. Data la forza e la struttura del vino, decise di rievocare con il nome le origini guerriere della famiglia.

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m., nella vigna specializzata di Sottomonte, in 2,7 ettari di Cabernet Sauvignon con un'esposizione a sud ed in collina.

Tipologia di allevamento Parte a capovolto e parte a cordone speronato.

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Uvaggio Cabernet Sauvignon 100%

Vendemmia e andamento climatico L'inverno del 2009/2010 è stato piovoso con temperature rigide. I mesi di fine primavera, che sono cruciali per lo sviluppo e la crescita delle piante, sono stati caratterizzati da elevata piovosità. L'estate ha tardato fino a luglio ad arrivare, ma comunque essendo molto caldo ed asciutto ha riequilibrato la maturazione. Settembre è stato stupendo e quindi fin dalla vendemmia ci siamo accorti del buon livello qualitativo delle uve, che fa presagire una buona annata.
Le uve sono state raccolte manualmente ai primi di Ottobre.

Fermentazione e vinificazione La fermentazione avviene in tini, ad una temperatura di 20° C, controllata da una macchina di refrigerazione. Segue poi la fermentazione malolattica in botti di rovere.

Affinamento Riposa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl, 12 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia.

Formati disponibili 0,75lt – 1,5lt

Potenziale d'invecchiamento 10-25 anni a seconda dell'annata.

Note organolettiche Mazzaferrata 2010 è di colore rosso rubino impenetrabile, di grande impatto visivo.
All'olfatto è molto intenso e di grande complessità, con sensazioni che esordiscono con frutti neri, quali mora e prugna per poi declinarsi con note balsamiche e tostate. La speziatura è dolce con sentori di liquirizia, pepe nero, chiude con nuance di cioccolato amaro e tabacco dolce.
Al gusto è potente è ricco, i tannini sono serrati e setosi. In bocca si ripropongono le note fruttate di prugna e quelle tostate e speziate.
Un vino di grande personalità.

Grado alcolico 13,5%

Temperatura di servizio e bicchiere La temperatura di servizio consigliata è tra 16 - 18 C°. La bottiglia va aperta circa un'ora prima, è consigliato per le annate vecchie l'utilizzo del decanter. Il bicchiere da utilizzare per questo vino è il Baloon o il Bordeaux.

Abbinamento Umido di carni varie e anche di piccola cacciagione anche da penna.

Awards:

eRobertParker.com - 89/100

I Vini di Veronelli 2017 - 3 stelle 91/100

Bibenda 2017, 4 Grappoli

Vitae 2017, 3 tralci - tra 85 e 88/100

Luca Maroni Annuario dei Migliori Vini italiani 2017 – 91/100