



## MAZZAFERRATA 2013

**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 e la primavera del 2013 sono state caratterizzate da temperature miti e piogge frequenti. Climaticamente perfetti sono stati il mese di settembre e la prima quindicina di ottobre, ovvero il periodo della vendemmia. Le escursioni termiche hanno fatto sì di avere dell'uva perfetta con grandi profumi primari che si ritroveranno nei vini.

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** Mazzaferata 2013 è di colore rosso rubino impenetrabile, di grande impatto visivo con riverberi quasi violacei.

All'olfatto è molto intenso e di grande complessità, con sensazioni che esordiscono con frutti neri, quali succo di mirtillo e prugna per poi declinarsi con note speziate e tostate. La speziatura è dolce con sentori di cardamomo, cumino, 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 mirtillo e quelle tostate e speziate. Un vino di grande personalità!

**Grado alcolico** 14,0%

**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.

