



MARCHESI GONDI - TENUTA BOSSI  
Pontassieve (FI) Italia

Via dello stracchino, 32 - 50065 Pontassieve (FI), Italia

Tel. +39 055 8317830

Fax. +39 0558364008

tenutabossi@gondi.com - www.tenutabossi.com

## SASSOBIANCO 2017

**Denominazione** Colli dell'Etruria Centrale Bianco DOC

**Primo anno imbottigliamento** 1987

**Storia** Fino al 1987 il bianco della Tenuta Bossi era fatto con il Trebbiano.

**Area di produzione** Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 300 metri s.l.m., prevalentemente nel vigneto di Camerata con un' esposizione a sud-ovest ed in collina, con 0,5 ettari di Sauvignon bianco e 0,5 ettari di Chardonnay ed altri.

**Tipologia di allevamento** Capovolto.

**Terroir** Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

**Uvaggio** Chardonnay, sauvignon bianco ed altre uve bianche.

**Vendemmia e andamento climatico** L'annata 2017 è stata caratterizzata da una primavera fredda e da grandinate seguita subito da un estate molto calda e secca. La vendemmia è stata molto anticipata per garantire alla poca uva prodotta una grande qualità. Le uve sono state raccolte manualmente a metà agosto.

**Fermentazione e vinificazione** Senza bucce, con pressatura soffice, in contenitori di acciaio inox, a temperatura controllata.

**Affinamento** Riposa per 5 - 6 mesi in contenitori d'acciaio.

**Formati disponibili** 0,75lt

**Potenziale d'invecchiamento** 2 anna seconda dell'annata.

**Note organolettiche** Sassobianco 2017 è di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

All'olfatto ha una buona intensità, fiori di agrumi come la zagara e il pompelmo, con un fruttato di frutta a polpa gialla esotica fresca seguono leggere note vegetali che terminano con una gradevole mineralità. Al gusto ha una buona freschezza e sapidità sorretta da una buona base alcolica, il finale di bocca è lungo e ripropone tutte le note sentite al naso.

**Grado Alcolico** 13,0%

**Temperatura di servizio e bicchiere** La temperatura di servizio consigliata è tra 10 - 12 C°. Il bicchiere da utilizzare per questo vino è il tulipano.

**Abbinamento** Antipasti con crostacei, primi piatti con verdure.

