

Villa Bossi 2010

**Etichetta:**

Villa Bossi

Area di produzione:

Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 300 metri s.l.m., nei vigneti di Sottomonte e Camerata, con esposizione a sud ed in collina, ci sono 9,2 ettari di Sangiovese, 3,1 ettari di Colorino e 2,7 ettari di Cabernet Sauvignon.

Tipologia:

Vino rosso.

Primo Anno di imbottigliamento:

1988

Denominazione/Indicazione:

Chianti Rufina Riserva DOCG

Uvaggio:

Sangiovese 80% - Colorino 10% - Cabernet Sauvignon 10%.

Tipologia di allevamento:

Cordone speronato.

Terroir:

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Storia:

Da sempre la Riserva Villa Bossi, è stata l'emblema della selezione dei migliori blend. Si potrebbe definire Gran Riserva o Gran Cru o un vino da riflessione. Da sempre il vino di punta, una riserva strutturata e molto longeva, solamente dal 1988 viene prodotta con questi vitigni.

Vendemmia:

Le uve vengono raccolte i primi di ottobre.

Fermentazione:

La fermentazione avviene in tini, a temperatura controllata da una macchina di refrigerazione.

Invecchiamento:

Riposa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl, 12 mesi in barriques e almeno 24 mesi in bottiglia.

Potenziale d'invecchiamento

10 - 25 anni a seconda dell'annata.

Vista:

Rosso Rubino intenso, con buona trama colorante e leggeri riflessi porpora.

Olfatto:

Grande impatto olfattivo con un fruttato di Cassis e mora matura e macerata, segue uno speziato dolce e integrato di liquirizia, vaniglia con sfumature balsamiche e tostate. Il finale presenta note di cacao.

Gusto:

Grande struttura e carattere. La pienezza del vino si dimostra nella rotondità e personalità dei tannini, il finale di bocca è lungo con note fruttate e minerali chiude una piacevole nota di liquirizia.

Titolo alcolometrico:

13,0%

Abbinamento:

Umidi e arrostiti di grossa cacciagione, formaggi molto invecchiati e maturi .

