



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 2019



Denominazione Colli dell'Etruria Centrale Bianco DOC

Primo anno imbottigliamento 1987

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

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m., prevalentemente dal vigneto *Camerata*. Esposizione a sud-ovest ed in collina, con 0.5 ettari di Sauvignon bianco, 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'estate del 2019 è stata particolarmente calda e secca, ma le rare piogge sono state sufficienti per produrre uve in salute, con aromi e profumi che ritroveremo nel vino.

La qualità delle uve raccolte e portate in cantina è stata di grande livello.

Le uve sono state raccolte manualmente, a fine settembre, primi di ottobre.

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 anni, a seconda dell'annata.

Note organolettiche Sassobianco 2019 è di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

All'olfatto ha una buona intensità, fiori di agrumico, la zagara e il pompelmo rosa, con un fruttato di frutta a polpa gialla esotica fresca come ananas 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.