



## VIOLANA 2017

**Denominazione** Colli della Toscana Centrale IGT

**Primo anno imbottigliamento** 1995

**Storia** Dopo alcuni anni di sperimentazione Bernardo Gondi, iniziò a fare un rosé per soddisfare la richiesta, che si è affermata in quel periodo, di un vino fresco.

**Area di produzione** Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 300 metri s.l.m., prevalentemente nei vigneti di Sottomonte e Camerata, con esposizione a sud e in collina, ci sono 9,2 ettari di Sangiovese.

**Tipologia di allevamento** Cordone speronato.

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

**Uvaggio** Sangiovese ed altre uve rosse.

**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 fine agosto.

**Fermentazione e vinificazione** Senza bucce, a seguito di sgrondatura dopo circa 24/36 ore, 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** Violana 2017 è di colore rosa cerasuolo intenso con riflessi porpora. All'olfatto è intenso con un buon fruttato, con sfumature di lampone, ciliegia croccante e fragoline di bosco. Nel finale presenta una nuance di rosa rossa carnosa e violetta. Al gust oil primo impatto è fresco e di buona struttura, nel finale si ripropone in tutta la sua fruttuosità di piccoli frutti rossi, in particolare la ciliegia.

**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** Gamberetti in salsa rosa, primi piatti con salse grasse e pomodoro.

