



## PIAN DEI SORBI 2016



**Denominazione** Chianti Rufina Riserva DOCG.

**Primo anno imbottigliamento** 1995

**Storia** Prima del 1995 alla Tenuta Bossi, c'era un vino base ed una riserva più strutturata, era necessario avere una riserva più fresca e semplice da bere.

**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 e in collina, ci sono 9,2 ettari di Sangiovese e 3,1 ettari di Colorino.

**Tipologia di allevamento** Cordone speronato.

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

**Uvaggio** Sangiovese 80% - Colorino 20%.

**Vendemmia e andamento climatico** Climaticamente perfetto è stato il periodo della vendemmia. La qualità delle uve raccolte e portate in cantina è stata di grande livello, tanto da far presagire un'annata di grande spessore. 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 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl e poi si affina in bottiglia per circa 6 mesi.

**Formati disponibili** 0,75lt

**Potenziale d'invecchiamento** 8 - 12 anni a seconda dell'annata.

**Note organolettiche** Pian Dei Sorbi 2016 è un rosso rubino pieno con leggeri riverberi violacei.

All'olfatto è di grande personalità mantenendo un fruttato con fragranze di frutta matura, fragola e ciliegia che poi si apre in uno speziato dolce di vaniglia, per chiudere con nuance che ricorda il cuoio, il tabacco biondo dolce.

L'ingresso in bocca è morbido ed elegante con una giusta tannicità ed una freschezza di supporto, il finale si evidenzia sapido, mantenendo una gustosa nota di frutta rossa in particolare di ciliegia ed una netta concordanza aromatica con il tabacco biondo dolce.

**Grado Alcolico** 13,0%

**Temperatura di servizio e bicchiere** La temperatura di servizio consigliata è tra 16 - 18 C°. Il bicchiere da utilizzare per questo vino è il renano.

**Abbinamento** Carni arrosto e alla brace sia di manzo che di vitello.