



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

## VILLA BOSSI 2015

**Denominazione** Chianti Rufina Riserva DOCG

**Primo anno imbottigliamento** 1988

**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.

**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 di allevamento** Cordone speronato.

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

**Uvaggio** Sangiovese 80% - Colorino 10% - C. Sauvignon 10%

**Vendemmia e andamento climatico** L'annata 2015 è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni durante l'inverno e da una primavera mite. L'estate è stata variabile con a volte forte precipitazioni ed alcune grandinate. Comunque 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 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl, 12 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia.

**Formati disponibili** 0,75lt – 1,5lt

**Potenziale d'invecchiamento** 10-25 anni a seconda dell'annata.

**Note organolettiche** Villa Bossi 2015 è di colore rosso rubino intenso, con buona trama colorante e leggeri riflessi porpora. Grande impatto olfattivo con un fruttato di ciliegia e mora maturi e macerati, segue uno speziato dolce e integrato di vaniglia con sfumature balsamiche e tostate. Il finale presenta note di cioccolato e caffè. Al 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 cioccolato.

**Grado alcolico** 13,0%

**Temperatura di servizio e bicchiere** La temperatura di servizio consigliata è tra 16 - 18 C°. La bottiglia va aperta circa un'ora prima, è consigliato per le annate vecchie l'utilizzo del decanter. Il bicchiere da utilizzare per questo vino è il Baloon o il Bordeaux.

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

