



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 2016



Denominazione Chianti Rufina Riserva DOCG

Primo anno imbottigliamento 1988

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

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 300 metri s.l.m. dal vigneto, *Poggio Diamante* in Sottomonte. Con esposizione a sud ed in collina.

Tipologia di allevamento Cordone speronato

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei

Uvaggio Sangiovese80% - Colorino10% - Cabernet Sauvignon10%

Vendemmia e andamento climatico L'annata 2016 è stata caratterizzata da precipitazioni durante l'inverno e da una primavera mite. L'estate è stata variabile con un Luglio molto caldo seguito da un Agosto con precipitazioni, che hanno abbassato le temperature. Ciò ha reso le uve di qualità eccellente, con profumi e note che si troveranno nel vino.

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 2016 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, bistecca, formaggi molto invecchiati e maturi.