



SER AMERIGO 2015

Denominazione Rosso Colli Toscana Centrale IGT

Primo anno imbottigliamento 2005

Storia Nasce dalla visione di Bernardo Gondi. Sperimentando vari vitigni alloctoni, ha deciso l'esigenza di avere nella gamma della Tenuta Bossi, un vino seducente e moderno, fatto da un blend di vitigni alloctoni e autoctoni.

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m. dai 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 ettari di Merlot.

Tipologia di allevamento Cordone speronato

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei

Uvaggio Sangiovese 40% - Merlot 40% - Colorino 20%

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. Le escursioni termiche hanno permesso di avere un'uva con grandi profumi primari, che si ritroveranno nei vini. La qualità delle uve portate in cantina è stata di grande livello, tanto da 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

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

Note organolettiche Ser Amerigo 2015 è di colore rosso rubino vivace con riflessi porpora. L'impatto olfattivo è complesso, intenso, subito piacevole. Percepiti variegati sentori di confettura di piccoli frutti rossi, come fragolina di bosco e lampone, sentori speziati di liquirizia, eucalipto e cannella. Si apre nel bicchiere con nuance di cuoio e tabacco dolce.

Al gusto è pieno, con una trama tannica raffinata ed una viva sapidità, ingentilita da un generoso abbraccio fruttato di sottobosco che dà all'insieme eleganza ed equilibrio. Nel finale si denotano aromi balsamici, fruttati e di liquirizia.

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 Carni rosse alla griglia, cacciagione da penna, pecorino toscano.

