



VILLA BOSSI 2013



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 Sangiovese80% - Colorino10% - C.Sauvignon10%

Vendemmia e andamento climatico L'inverno e la primavera del 2013 sono state caratterizzate da temperature miti e piogge frequenti. Climaticamente perfetti sono stati il mese di settembre e la prima quindicina di ottobre, ovvero il periodo della vendemmia. Le escursioni termiche hanno fatto sì di avere dell'uva perfetta con grandi profumi primari che si ritroveranno nei vini. 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 2013 è di colore rosso rubino intenso, con buona trama colorante e leggeri riflessi porpora. Grande impatto olfattivo con un fruttato di ciliegia e mirtillo 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 caffè.

Grado alcolico 13,5%

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.