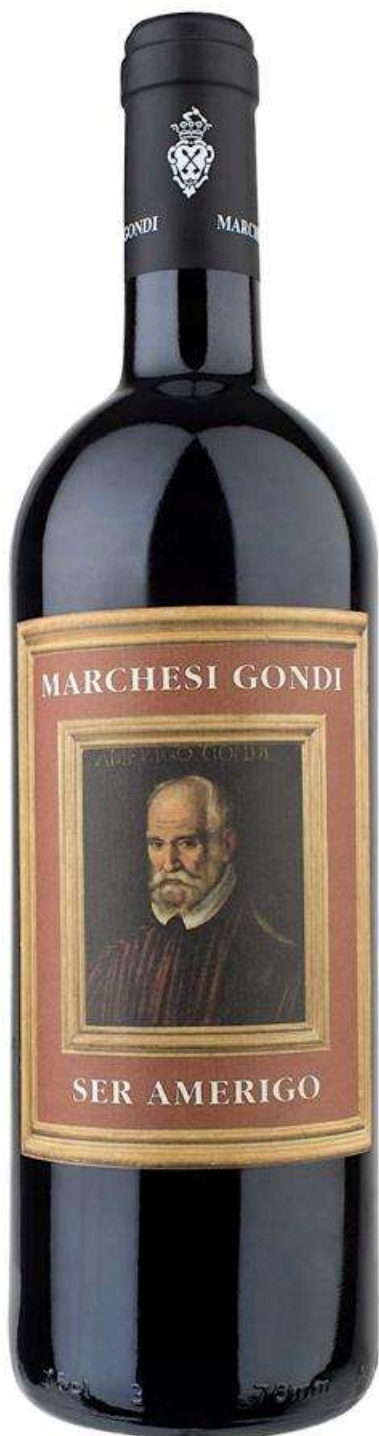




SER AMERIGO 2011



Denominazione Rosso Colli Toscana Centrale IGT

Primo anno imbottigliamento 2005

Storia Nasce dalla visione di Bernardo Gondi, che sperimentando vari vitigni alloctoni, ha deciso l'esigenza di avere nella gamma dei vini della Tenuta Bossi, un vino seducente, 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., nei vigneti di Sottomonte e Camerata, con esposizione a sud e 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 Il 2011 è iniziato con un inverno piovoso e freddo, è poi arrivata una primavera mite ma asciutta che ha garantito una buona vegetazione. A questa è seguita un'estate molto calda ed asciutta, ci ha portato ad anticipare di poco la vendemmia.

Le uve sono state raccolte manualmente i primi di ottobre. Eccetto il Merlot che è stato raccolto nelle prime settimane di settembre.

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 2011 è di colore rosso rubino vivace con riflessi porpora.

L'impatto olfattivo è complesso, intenso, subito piacevole. Si percepiscono variegati sentori di confettura di piccoli frutti rossi come la fragolina di bosco, sentori speziati di liquirizia 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 da all'insieme eleganza ed equilibrio. Nel finale si denotano aromi balsamici e di liquirizia.

Grado alcolico 13 %

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.