



## SASSOBIANCO 2019



**Denominazione** Colli dell'Etruria Centrale Bianco DOC

**Primo anno imbottigliamento** 1987

**Storia** Fino al 1987 il bianco della Tenuta Bossi era fatto con uve Trebbiano

**Area di produzione** Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine dicca. 300 metri s.l.m., prevalentemente dal vigneto *Camerata*. Esposizione a sud-ovest ed in collina, con 0.5 ettari di Sauvignon bianco, 0.5 ettari di Chardonnay ed altri.

**Tipologia di allevamento** Capovolto

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

**Uvaggio** Chardonnay, Sauvignon bianco ed altre uve bianche

**Vendemmia e andamento climatico** L'estate del 2019 è stata particolarmente calda e secca, ma le rare piogge sono state sufficienti per produrre uve in salute, con aromi e profumi che ritroveremo nel vino.

La qualità delle uve raccolte e portate in cantina è stata di grande livello.

Le uve sono state raccolte manualmente, a fine settembre, primi di ottobre.

**Fermentazione e vinificazione** Senza bucce con pressatura soffice, in contenitori di acciaio inox, a temperatura controllata.

**Affinamento** Riposa per 5-6 mesi, in contenitori d'acciaio.

**Formati disponibili** 0,75lt

**Potenziale d'invecchiamento** 2 anni, a seconda dell'annata.

**Note organolettiche** Sassobianco 2019 è di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

All'olfatto ha una buona intensità, fiori di agrumico, la zagara e il pompelmo rosa, con un fruttato di frutta a polpa gialla esotica fresca come ananas seguono leggere note vegetali che terminano con una gradevole mineralità.

Al gusto ha una buona freschezza e sapidità sorretta da una buona base alcolica, il finale di bocca è lungo e ripropone tutte le note sentite al naso.

**Grado Alcolico** 12,5%

**Temperatura di servizio e bicchiere** La temperatura di servizio consigliata è tra 10 - 12 C°. Il bicchiere da utilizzare per questo vino è il tulipano.

**Abbinamento** Antipasti con crostacei, primi piatti con verdure.