



FIAMMAE 2016

Denominazione Rosso Colli Toscana Centrale IGT

Primo anno imbottigliamento 2015

Storia Nasce dalla visione di Gerardo e Lapo Gondi. Credendo nel territorio e nel suo vitigno più rappresentativo, il Sangiovese, hanno sentito l'esigenza di avere nella gamma dei vini della Tenuta Bossi, un vino tradizionale ma allo stesso tempo innovativo, che rappresentasse le loro anime: potenza e persistenza.

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m., dal vigneto Fiammae con un'esposizione a sud ed in collina.

Tipologia di allevamento Capovolto.

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Uvaggio Sangiovese 100%

Vendemmia e andamento climatico Climaticamente perfetto è stato il periodo della vendemmia. La qualità delle uve raccolte e portate in cantina è stata di grande livello, tanto da far presagire un'annata di grande spessore.

Le uve sono state vendemmiate manualmente il 10 settembre, il 50% è stato tenuto un mese ad appassire nel sottotetto, il restante invece è stato pigiato subito.

Fermentazione e vinificazione La fermentazione avviene in due barrique da fermentazione francese da 225 lt durante la fermentazione il vino viene coccolato e capovolto ogni 2 ore.

Affinamento Riposa 18 mesi in barriques francesi, in particolare il 50% pigiato subito con una barrique con una tostatura media mentre quello appassito con una barrique dalla qualità più austera e potente. Infine il vino si affina 12 mesi in bottiglia.

Formati disponibili 0,75 lt, 1,5 lt

Potenziale d'invecchiamento 20 anni a seconda dell'annata.

Note organolettiche Fiammae 2016 è di colore rosso rubino brillante,. All'olfatto è molto intenso e di grande complessità, con sensazioni che esordiscono con frutti rossi sia freschi che disidratati, quali Ciliegia, fragola, lampone per poi declinarsi con note speziate e tostate. La speziatura è dolce chiude con nuance di cioccolato amaro e tabacco dolce.

Al gusto è potente è ricco, i tannini sono serrati e setosi. In bocca si ripropongono le note fruttate di fragola e ciliegia e quelle tostate e speziate. Un vino di grande personalità.

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 Carni rosse importanti, quali filetto, bistecca.

