



MARCHESI GONDI - TENUTA BOSSI
Pontassieve (FI) Italia

Via dello Stracchino, 32 – 50065 Pontassieve (FI),
Tel. +39 055 83...
Fax. +39 05583...

tenutabossi@gondi.com - www.tenutabossi.com

SASSOBIANCO 2020



Denominazione Colli dell'Etruria Centrale Bianco DOC

Primo anno imbottigliamento 1987

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

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine di circa 100 metri s.l.m., prevalentemente dal vigneto di Camedda. Esposizione a sud-ovest ed in collina, con 0.5 ettari di Sauvignon bianco, 0.5 ettari di Chardonnay e 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 La stagione 2020 è stata caratterizzata da un autunno piovoso, seguito da un Inverno ed una Primavera con temperature abbastanza basse. L'estate è stata secca e calda. La vendemmia è dunque un po' anticipata ma le uve sono arrivate perfettamente mature e sane. Le uve sono state raccolte manualmente, a fine agosto, primi di settembre.

Fermentazione e vinificazione Senza bucce con pressatura soffice, in contenitori in 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 con riflessi verdolini. All'olfatto ha una buona intensità, fiori di agrumi, la zagara e il pompelmo rosa, con un frutto a polpa gialla esotica fresca come arancia. Seguono leggere note vegetali che terminano con una gradevole mineralità. Al gusto ha una buona freschezza e sapidità sostenuta 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 tulipato.

Abbinamento Antipasti con crostacei, primi piatti con verdure.

