



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

SAN GIULIANO 2019



Denominazione Chianti Rufina DOCG

Primo anno imbottigliamento 2000

Storia Da sempre, alla Tenuta Bossi, viene fatto un Chianti Rufina base, però solamente dal 2000 si fa con questi vitigni.

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 400 metri s.l.m. Nei vigneti *Sottomonte* e *Camerata* ad esposizione a sud ed 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 80% - Colorino 10% - Merlot 10%

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.

Fermentazione e vinificazione La fermentazione avviene in tini, ad una temperatura di 20° C, controllata da una macchina a refrigerazione. Segue poi la fermentazione malo lattica in botti di rovere.

Affinamento Riposa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 225 litri, poi si affina in bottiglia per circa 3 mesi.

Formati disponibili 0,75lt

Potenziale d'invecchiamento 5 - 8 anni a seconda dell'annata.

Note organolettiche San Giuliano 2018 è di colore rosso rubino intenso. All'olfatto ha una buona intensità, come rosso di viola, con note fruttate che ricordano la ciliegia, abbastanza croccante ed il lampone su un fondo olfattivo vanigliato e sentori di pepe nero. Al gusto inizialmente è morbido e pieno per poi emergere una buona freschezza e una leggera tannicità. Gusto dinamico che ripropone sul finale la stessa fruttuosità emersa al naso, in particolare ciliegia e lo speziato di pepe nero.

Grado alcolico 13,0%

Temperatura di servizio e bicchiere La temperatura di servizio consigliata è tra 15 - 18°C. Il bicchiere da utilizzare per questo vino è il renano.

Abbinamento Primi importanti a base di ragù e cacciagiovani e formaggi. Secondi piatti a base di arrostiti di carni rosse e di carni bianche.

