



MARCHESI GONDI - TENUTA BOSSI
Pontassieve (FI) Italia

Via dello stracchino, 32 - 50065 Pontassieve (FI), Italia
Tel. +39 055 8317830
Fax. +39 055 8364008
tenutabossi@gondi.com - www.tenutabossi.com

PIAN DEI SORBI 2013



Denominazione Chianti Rufina Riserva DOCG.

Primo anno imbottigliamento 1995

Storia Prima del 1995 alla Tenuta Bossi, c'era un vino base ed una riserva più strutturata, era necessario avere una riserva più fresca e semplice da bere.

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 e 3,1 ettari di Colorino.

Tipologia di allevamento Cordone speronato.

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Uvaggio Sangiovese 80% - Colorino 20%.

Vendemmia e andamento climatico L'inverno e la primavera del 2013 sono state caratterizzate da temperature miti e piogge frequenti. Climaticamente perfetti sono stati il mese di settembre e la prima quindicina di ottobre, ovvero il periodo della vendemmia. Le escursioni termiche hanno fatto sì di avere dell'uva perfetta con grandi profumi primari che si ritroveranno nei vini. Le uve sono state raccolte manualmente ai primi di Ottobre.

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 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl e poi si affina in bottiglia per circa 6 mesi.

Formati disponibili 0,75lt

Potenziale d'invecchiamento 8 - 12 anni a seconda dell'annata.

Note organolettiche Pian Dei Sorbi 2013 è un rosso rubino pieno con leggeri riverberi violacei. All'olfatto è di grande personalità mantenendo un fruttato con fragranze di frutta matura, lampone e ciliegia che poi si apre in uno speziato dolce di vaniglia, cannella, per chiudere con nuance che ricorda il cuoio, il tabacco biondo dolce ed il pepe nero. L'ingresso in bocca è morbido ed elegante con una giusta tannicità ed una freschezza di supporto, il finale si evidenzia sapido, mantenendo una gustosa nota di frutta rossa in particolare di ciliegia ed una netta concordanza aromatica con il tabacco biondo dolce.

Grado Alcolico 13 %

Temperatura di servizio e bicchiere La temperatura di servizio consigliata è tra 16 - 18 C°. Il bicchiere da utilizzare per questo vino è il renano.

Abbinamento Carni arrosto e alla brace sia di manzo che di vitello.