



FIAMMAE 2015

Denominazione Rosso Colli Toscana Centrale IGT

Primo anno imbottigliamento 2015

Storia Nasce dalla visione di Gerardo e Lapo Gondi, che credendo nel territorio e nel suo vitigno più rappresentativo, il Sangiovese, hanno sentito l'esigenza di avere tra i vini della Tenuta Bossi, un vino tradizionale ma allo stesso tempo innovativo. Un vino che abbia le caratteristiche delle loro anime: potenza e persistenza, equilibrio e freschezza.

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m., nel vigneto Fiammae, in 2 ettari di Sangiovese con un'esposizione a sud ed in collina.

Tipologia di allevamento Cordone speronato.

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Uvaggio Sangiovese 100%

Vendemmia e andamento climatico L'annata 2015 è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni durante l'inverno e da una primavera mite. L'estate è stata variabile con a volte forte precipitazioni ed alcune grandinate. Comunque 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 un tino di acciaio da 500 litri, a temperatura controllata da una macchina di refrigerazione.

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 0,75lt

Potenziale d'invecchiamento 10-25 anni a seconda dell'annata.

Note organolettiche Fiammae 2015 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 13.0%

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 come filetti o piccola cacciagione.

