

## Cardinal de Retz 2005



### **Etichetta:**

Cardinal de Retz

### **Area di produzione:**

Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 300 metri s.l.m., nei vigneti specializzati di Camerata e Sottomonte in 1,2 ettari di trebbiano con un'esposizione a Sud ed in collina.

### **Tipologia:**

Vin Santo

### **Primo Anno di imbottigliamento:**

1950

### **Denominazione/Indicazione:**

Vin Santo del Chianti Rufina Riserva DOC

### **Uvaggio:**

Trebbiano 100%.

### **Tipologia di allevamento:**

Capovolto.

### **Terroir:**

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

### **Storia:**

Alla Tenuta Bossi, da sempre si fa il vin santo, come la tradizione vuole. Dagli anni '50 si è iniziato a farlo con solo trebbiano.

### **Vendemmia:**

Le uve vengono raccolte a fine Settembre, primi di Ottobre.

### **Appassimento e Fermentazione:**

Le uve vengono conservate per circa 3 mesi su cannicci in un locale sottotetto.

La vinificazione avviene senza bucce dopo una pressatura soffice. Fermenta in caratelli di rovere.

### **Invecchiamento:**

Riposa per 9 anni in caratelli di capacità 50-200 litri in un locale sottotetto.

### **Potenziale d'invecchiamento**

30 anni ed oltre.

### **Vista:**

Ambrato con intense sfumature fulve.

### **Olfatto:**

Grande intensità olfattiva con una notevole complessità e ampiezza di profumi. Le note morbide di Albicocca, fico secco, mandorla, , caramello, canditi, dattero, miele di castagno si chiudono con uno speziato dolce e un finale leggermente etereo.

### **Gusto:**

E' dolce, morbido e rotondo con eleganza e forza. Interessante l'equilibrio gustativo che su una struttura gestita completamente da una elegante nota alcolica trova una freschezza di supporto. Il finale è lunghissimo con riproposizione di tutte quelle note percepite all'olfatto in particolare di

albicocca secco.

**Titolo alcolometrico:**

15,5%

**Abbinamento:**

Dolci di cioccolato, gelati di crema e biscotteria secca di pasta di mandorle, ma anche Foie Gras o formaggi erborinati o con grande stagionatura.