

Mazzaferata 2007

**Etichetta:**

Mazzaferata

Area di produzione:

Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 300 metri s.l.m., nella vigna specializzata di Sottomonte, in 2,7 ettari di Cabernet Sauvignon con un' esposizione a sud ed in collina.

Tipologia:

Vino rosso

Primo Anno di imbottigliamento:

1989

Denominazione/Indicazione:

Rosso Colli Toscana Centrale IGT

Uvaggio:

Cabernet Sauvignon 100%.

Tipologia di allevamento:

Parte a capovolto e parte a cordone speronato.

Terroir:

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Storia:

Intorno alla metà degli anni '80 Bernardo Gondi, inizio a sperimentare il Cabernet, decise allora di acquistare delle barriques, e provare a fare alcuni blend. Dopo alcuni tentativi nel 1989 decise che la migliore scelta per il primo Super Tuscan della Tenuta Bossi fosse un Cabernet Sauvignon in purezza. Data la forza e la struttura del vino decise di rievocare con il nome le origini guerriere della famiglia.

Vendemmia:

Le uve vengono raccolte i primi di Ottobre.

Fermentazione:

La fermentazione avviene in tini, a temperatura controllata da una macchina di refrigerazione.

Invecchiamento:

Riposa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl, 12 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia.

Potenziale d'invecchiamento

10 - 25 anni a seconda dell'annata.

Vista:

Rosso rubino denso e compatto con riflessi granati.

Olfatto:

Raffinato e complesso con note di confettura di frutti di bosco, su cui si innestano leggere sensazioni boisé. Il profumo si amplifica con ricordi di carruba, rabarbaro, caffè, cuoio e cioccolato.

Gusto:

Equilibrato e di grande personalità, quello che colpisce è l'intensità gustativa, che rimane di alta percezione per tutto il percorso sensoriale. I tannini sono setosi e integrati, la persistenza è lunghissima che rimanda la balsamicità e la speziatura.

Titolo alcolometrico:

13,0%

Abbinamento:

Umido di carni varie e anche di piccola cacciagione anche da penna.