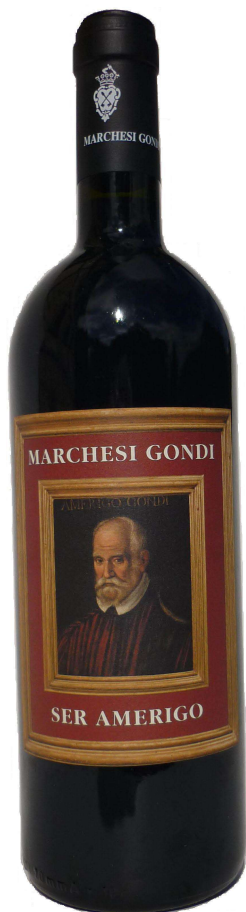


Ser Amerigo 2007

**Etichetta:**

Ser Amerigo

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 ed in collina, ci sono 9,2 ettari di Sangiovese, 3,1 ettari di Colorino e 2 ettari di Merlot.

Tipologia:

Vino rosso.

Primo Anno di imbottigliamento:

2005

Denominazione/Indicazione:

Rosso Colli Toscana Centrale IGT

Uvaggio:

Sangiovese 40%, Merlot 40%, Colorino 20%.

Tipologia di allevamento:

Cordone speronato.

Terroir:

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Storia:

Nasce dalla visione di Bernardo Gondi, che sperimentando vari vitigni alloctoni, ha deciso l'esigenza di avere nella gamma dei vini della Tenuta Bossi, un vino seducente, moderno fatto da un blend di vitigni alloctoni e autoctoni.

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 25 hl, 12 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia.

Potenziale d'invecchiamento

10 - 25 anni a seconda dell'annata.

Vista:

Rosso rubino vivace con riflessi granati.

Olfatto:

Il vino è complesso, evidenzia sentori di confettura di frutta, china e rabarbaro, in particolare di prugna e ciliegia, che si aprono in successive note di sottobosco, tabacco.

Gusto:

Di grande personalità, ha una trama tannica raffinata ed una viva sapidità che dimostra un grande equilibrio, ingentilita da un generoso abbraccio fruttato, la chiusura è balsamica e speziata.

Titolo alcolometrico:

13,0%

Abbinamento:

Carni rosse alla griglia, cacciagione da penna,
pecorino toscano.