

Mazzaferrata 2008

**Etichetta:**

Mazzaferrata

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 Vendemmia

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.

Olfatto:

Ampio, bellissimi sentori di gelatine di frutti di bosco, spezie orientali dolci, note di balsamico mentolato, iniziali nuance di cuoi, caffè e cioccolato.

Gusto:

Nonostante la grande potenza, i tannini sono perfettamente integrati, su un vino che si presenta equilibrato. Questa ricchezza si presenta sul finale mostrando una lunga persistenza aromatica che

ripropone coerentemente i sentori percepiti all'olfatto.

Titolo alcolometrico:

13,0%

Abbinamento:

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