

Ser Amerigo 2008



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 e 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 Vendemmia

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 porpora.

Olfatto:

Impatto olfattivo complesso, intenso, subito piacevole. Si percepiscono variegati sentori di confettura di frutti di bosco, amarena scioppata, sentori speziati di liquirizia e cannella, si apre nel bicchiere con nuance di cuoio e tabacco.

Gusto:

Importante e dinamico allo stesso momento, dimostra da un lato la forza, la sapidità e la freschezza del Sangiovese, dall'altro il generoso fruttato del Merlot. I tannini sono integrati e

regalano un apparato strutturale che lo rende un vino seducente ed elegante.

Titolo alcolometrico:

13,0%

Abbinamento:

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