

## Pian dei Sorbi 2010



### **Etichetta:**

Pian dei Sorbi

### **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 e 3,1 ettari di Colorino.

### **Tipologia:**

Vino rosso

### **Primo Anno di Vendemmia**

1995

### **Denominazione/Indicazione:**

Chianti Rufina Riserva DOCG

### **Uvaggio:**

Sangiovese 80% - Colorino 20%.

### **Tipologia di allevamento:**

Cordone speronato.

### **Terroir:**

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

### **Storia:**

Prima del 1995 alla Tenuta Bossi, c'era un vino base ed una riserva più strutturata, era necessario avere una riserva più fresca e semplice da bere.

### **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 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl e poi si affina in bottiglia per circa 6 mesi.

### **Potenziale d'invecchiamento**

8 - 12 anni a seconda dell'annata.

### **Vista:**

Rosso rubino pieno con leggeri riverberi violacei.

### **Olfatto:**

All'olfatto è di grande personalità mantenendo un fruttato con fragranze di frutta matura, lampone e ribes nero che poi si apre in uno speziato dolce di vaniglia, cannella e chiodi di garofano, per chiudere con nuance che ricorda il cuoio ed il tabacco.

### **Gusto:**

L'ingresso in bocca è morbido ed elegante con una giusta tannicità ed una freschezza di supporto, il finale si evidenzia sapido, mantenendo una gustosa nota di frutta rossa ed una netta concordanza aromatica con il tabacco biondo dolce.

**Titolo alcolometrico:**

13,0%

**Abbinamento:**

Carni arrosto e alla brace sia di manzo che di vitella.