

San Giuliano 2010



Etichetta:

San Giuliano

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.

Primo anno di imbottigliamento:

2000

Tipologia:

Vino rosso.

Denominazione/Indicazione:

Chianti Rufina DOCG

Uvaggio:

Sangiovese 80% - Colorino 10% - Merlot 10%

Tipologia di allevamento:

Cordone speronato.

Terroir:

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Storia:

Da sempre, alla Tenuta Bossi, viene fatto un Chianti Rufina base, però solamente dal 2000 si fa con questi vitigni.

Vendemmia

Le uve vengono raccolte manualmente a fine settembre, primi di ottobre. Eccetto il Merlot che viene raccolto nelle prime settimane di settembre.

Fermentazione:

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

Invecchiamento:

Riposa per oltre 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 29 HL., e poi si affina in bottiglia per circa 3 mesi.

Potenziale d'invecchiamento

5 - 8 anni a seconda dell'annata.

Vista:

Rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Olfatto:

Buon intensità con note fruttate, di ciliegia matura, mora e piccoli frutti di bosco. Seguono fragranze di rosa rossa e un finale speziato dolce.

Gusto:

All'inizio è morbido e pieno per poi far emergere una buona freschezza e una leggera tannicità. Gusto dinamico che ripropone sul finale la stessa fruttuosità emersa al naso con in più una leggera e gustosa nota amaricante.

Titolo alcolometrico:

13,0%

Abbinamento:

Primi importanti a base di ragù e cacciagione o formaggi. Secondi piatti a base di arrostiti di carne di maiale e di carni bianche.