

# Villa Bossi 2010



## **Etichetta:**

Villa Bossi

## **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 2,7 ettari di Cabernet Sauvignon.

## **Tipologia:**

Vino rosso.

## **Primo Anno di imbottigliamento:**

1988

## **Denominazione/Indicazione:**

Chianti Rufina Riserva DOCG

## **Uvaggio:**

Sangiovese 80% - Colorino 10% - Cabernet Sauvignon 10%.

## **Tipologia di allevamento:**

Cordone speronato.

## **Terroir:**

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

## **Storia:**

Da sempre la Riserva Villa Bossi, è stata l'emblema della selezione dei migliori blend. Si potrebbe definire Gran Riserva o Gran Cru o un vino da riflessione. Da sempre il vino di punta, una riserva strutturata e molto longeva, solamente dal 1988 viene prodotta con questi vitigni.

## **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 almeno 24 mesi in bottiglia.

## **Potenziale d'invecchiamento**

10 - 25 anni a seconda dell'annata.

## **Vista:**

Rosso Rubino intenso, con buona trama colorante e leggeri riflessi porpora.

## **Olfatto:**

Grande impatto olfattivo con un fruttato di Cassis e mora matura e macerata, segue uno speziato dolce e integrato di liquirizia, vaniglia con sfumature balsamiche e tostate. Il finale presenta note di cacao.

## **Gusto:**

Grande struttura e carattere. La pienezza del vino si dimostra nella rotondità e personalità dei tannini, il finale di bocca è lungo con note fruttate e minerali chiude una piacevole nota di liquirizia.

## **Titolo alcolometrico:**

13,0%

## **Abbinamento:**

Umidi e arrostiti di grossa cacciagione, formaggi molto invecchiati e maturi .