

Violana 2013

**Etichetta:**

Violana

Area di produzione:

Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 300 metri s.l.m., prevalentemente nei vigneti di Sottomonte e Camerata, con esposizione a sud e in collina, ci sono 9,2 ettari di Sangiovese.

Tipologia:

Vino Rosé.

Primo Anno di imbottigliamento:

1995

Denominazione/Indicazione:

Colli della Toscana Centrale IGT

Uvaggio:

Sangiovese ed altre uve rosse.

Tipologia di allevamento:

Cordone speronato.

Terroir:

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Storia:

Dopo alcuni anni di sperimentazione Bernardo Gondi, iniziò a fare un rosé per soddisfare la richiesta, che si è affermata in quel periodo, di un vino fresco.

Vendemmia:

Le vendemmie di queste uve avviene a primi di settembre.

Fermentazione e Invecchiamento:

Senza bucce, a seguito di sgrondatura dopo circa 24/36 ore, in contenitori di acciaio inox, a temperatura controllata.

Potenziale d'invecchiamento

2 anni a seconda dell'annata

Vista:

Rosa cerasuolo con riflessi porpora.

Olfatto:

Intenso con un buon fruttato, con sfumature di lampone, ciliegia fresca e fragoline di bosco. Nel finale presenta una nuance di rosa rossa.

Gusto:

Il primo impatto è fresco e di buona struttura, nel finale si ripropone in tutta la sua fruttuosità di piccoli frutti di bosco.

Titolo alcolometrico:

13,0%

Abbinamento:

Gamberetti in salsa rosa, primi piatti con salse grasse e pomodoro.