

SAN GIULIANO 2015



Denominazione Chianti Rufina DOCG

Primo anno imbottigliamento 2000

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

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 ettari di Merlot.

Tipologia di allevamento Cordone speronato.

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Uvaggio Sangiovese 80% - Colorino 10% - Merlot 10%

Vendemmia e andamento climatico L'annata 2015 è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni durante l'inverno e da una primavera mite. L'estate è stata variabile con a volte forte precipitazioni ed alcune grandinate. Comunque la qualità delle uve raccolte e portate in cantina è stata di grande livello, tanto da far presagire un'annata di grande spessore.
Le uve sono state raccolte manualmente a fine settembre, primi di ottobre. Eccetto il Merlot che viene raccolto nelle prime settimane di settembre.

Fermentazione e vinificazione La fermentazione avviene in tini, ad una temperatura di 20° C, controllata da una macchina di refrigerazione. Segue poi la fermentazione malolattica in botti di rovere.

Affinamento Riposa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 29 hl e poi si affina in bottiglia per circa 3 mesi.

Formati disponibili 0,75lt

Potenziale d'invecchiamento 5 - 8 anni a seconda dell'annata.

Note organolettiche San Giuliano 2015 è di colore rosso rubino intenso. All'olfatto ha una buona intensità di frutta rossa dolce, come lampone e ciliegia croccante e di violetta su un letto olfattivo leggermente vanigliato e sentori di pepe nero.
Al gusto inizialmente è morbido e pieno per poi far emergere una media freschezza e una leggera tannicità. Gusto dinamico che ripropone sul finale la stessa fruttuosità emersa al naso, in particolare la ciliegia e lo speziato di pepe nero.

Grado alcolico 13 %

Temperatura di servizio e bicchiere La temperatura di servizio consigliata è tra 15 - 18 C°. Il bicchiere da utilizzare per questo vino è il renano.

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.