

Sassobianco 2015

**Etichetta:**

SassoBianco

Area di produzione:

Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 300 metri s.l.m., prevalentemente nel vigneto di Camerata con un' esposizione a sud-ovest ed in collina, con 0,5 ettari di Sauvignon bianco e 0,5 ettari di Chardonnay ed altri.

Tipologia:

Vino Bianco.

Primo Anno di imbottigliamento:

1987

Denominazione/Indicazione:

Colli dell'Etruria Centrale Bianco D.O.C.

Uvaggio:

Sauvignon Bianco, Chardonnay ed altri.

Tipologia di allevamento:

Capovolto.

Terroir:

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Storia:

Fino al 1987 il bianco della Tenuta Bossi era fatto con il Trebbiano.

Vendemmia:

La vendemmia di queste uve avviene a fine agosto - primi di settembre.

Fermentazione e Invecchiamento:

Senza bucce, con pressatura soffice, in contenitori di acciaio inox, a temperatura controllata

Potenziale d'invecchiamento

2 anni a seconda dell'annata.

Vista:

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

Olfatto:

Buon intensità olfattiva con un fruttato di frutta a polpa gialla esotica fresca e fiori di agrumi come la zagara e il pompelmo, seguono leggere note vegetali che terminano con una gradevole mineralità.

Gusto:

Ha una buona freschezza e sapidità sorretta da una discreta base alcolica, il finale di bocca è lungo e ripropone tutte le note sentite al naso.

Titolo alcolometrico:

11,5%

Abbinamento:

Antipasti con crostacei, primi piatti con verdure.