



MARCHESI GONDI - TENUTA BOSSI
Pontassieve (FI) Italia

Via dello stracchino, 32 - 50065 Pontassieve (FI), Italia
Tel. +39 055 8317830
Fax. +39 0558364008
tenutabossi@gondi.com - www.tenutabossi.com

VIOLANA 2018

Denominazione Colli della Toscana Centrale IGT

Primo anno imbottigliamento 1995

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.

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 di allevamento Cordone speronato.

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Uvaggio Sangiovese ed altre uve rosse.

Vendemmia e andamento climatico Climaticamente perfetto è stato il 2018, con buone piogge invernali, una mite primavera; il periodo della vendemmia è stato perfetto. La qualità delle uve raccolte e portate in cantina è stata di grande livello. Le uve sono state raccolte manualmente a fine agosto.

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

Affinamento Riposa per 5 - 6 mesi in contenitori d'acciaio.

Formati disponibili 0,75lt

Potenziale d'invecchiamento 2 anni a seconda dell'annata.

Note organolettiche Violana 2018 è di colore rosa cerasuolo intenso con riflessi porpora.
All'olfatto è intenso con un buon fruttato, con sfumature di lampone, ciliegia croccante e fragoline di bosco. Nel finale presenta una nuance di rosa rossa carnosa e violetta.
Al gusto il primo impatto è fresco e di buona struttura, nel finale si ripropone in tutta la sua fruttuosità di piccoli frutti rossi, in particolare la ciliegia.

Grado Alcolico 13,0%

Temperatura di servizio e bicchiere La temperatura di servizio consigliata è tra 10 - 12 C°. Il bicchiere da utilizzare per questo vino è il tulipano.

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

