



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

SASSOBIANCO 2018



Denominazione Colli dell'Etruria Centrale Bianco DOC

Primo anno imbottigliamento 1987

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

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 di allevamento Capovolto.

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Uvaggio Chardonnay, sauvignon bianco ed altre uve bianche.

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 settembre - ottobre.

Fermentazione e vinificazione Senza bucce, con pressatura soffice, 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 anna seconda dell'annata.

Note organolettiche Sassobianco 2018 è di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

All'olfatto ha una buona intensità, fiori di agrumi come la zagara e il pompelmo rosa, con un fruttato di frutta a polpa gialla esotica fresca come ananas seguono leggere note vegetali che terminano con una gradevole mineralità.

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

Grado Alcolico 12,0%

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 Antipasti con crostacei, primi piatti con verdure.