



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

CARDINAL DE RETZ 2006

Denominazione Vin Santo del Chianti Rufina Riserva DOC

Primo anno imbottigliamento 1950

Storia Alla Tenuta Bossi, da sempre si fa il vin santo, come la tradizione vuole. Dagli anni '50 si è iniziato a farlo con solo Trebbiano.

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m., nei vigneti specializzati di Camerata e Sottomonte in 1,2 ettari di trebbiano con un'esposizione a Sud ed in collina.

Tipologia di allevamento Capovolto.

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Uvaggio Trebbiano 100%

Vendemmia e andamento climatico L'annata 2006 è stata caratterizzata da buone piogge invernali, ed una primavera mite mite. Le uve sono sane, completamente mature, all'altezza delle ultime vendemmie.

Le uve sono state raccolte manualmente a fine Settembre, primi di Ottobre.

Fermentazione e vinificazione Le uve sono state conservate per circa 3 mesi su cannicci in un locale sottotetto. La vinificazione avviene senza bucce dopo una pressatura soffice. Fermenta in caratelli di rovere.

Affinamento Riposa per 10 anni in caratelli di capacità 50-200 litri in un locale sottotetto ed 1 anno in bottiglia.

Formati disponibili 0,375 lt

Potenziale d'invecchiamento 30 anni ed oltre.

Note organolettiche Cardinal de Retz 2006 è di colore ambrato con intense sfumature fulve.

Grande intensità olfattiva con una notevole complessità e ampiezza di profumi. Le note morbide di fico secco, mandorla, caramello, canditi, dattero, miele di castagno si chiudono con uno speziato dolce e un finale leggermente etereo.

Al gusto è dolce, morbido e rotondo con eleganza e forza. Interessante l'equilibrio gustativo che su una struttura gestita completamente da un'elegante nota alcolica trova una freschezza di supporto. Il finale è lunghissimo con riproposizione di tutte quelle note percepite all'olfatto in particolare di albicocca secca.

Grado alcolico 17,0%

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

Abbinamento Dolci di cioccolato, gelati di crema e biscotteria secca di pasta di mandorle, ma anche Foie Gras o formaggi erborinati o con grande stagionatura.

