



MARCHESI GONDI - TENUTA BOSSI
Pontassieve (FI) Italia

Via dello Stracchino, 32 - 50065 Pontassieve (FI),
Tel. +39 055 83...
Fax. +39 05583...

tenutabossi@gondi.com - www.tenutabossi.com

VIOLANA 2020



Denominazione Colli della Toscana Centrale IGT

Primo anno imbottigliamento 1995

Storia Dopo alcuni anni di sperimentazione, Bernardo inizia a produrre 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 100 metri s.l.m., prevalentemente nei vigneti di *Sottosanto* e *Camerata*. Con esposizione a sud e in collina, circa 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 La stagione 2020 è stata caratterizzata da un autunno piovoso, seguito da un Inverno ed una Primavera con temperature abbastanza calde. L'estate è stata secca e calda. La vendemmia è stata dunque un po' anticipata ma le uve sono arrivate perfettamente mature e sane. Le uve sono state raccolte manualmente, a fine agosto e primi di settembre.

Le uve sono state raccolte manualmente, a fine agosto.

Fermentazione e vinificazione Senza bucce, a seguito di sgrondatura. Dopo 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 2019 è di colore rosa cerasuolo intenso con riflessi porpora. All'olfatto è intenso con un buon fruttato, sfumato di lampone, ciliegia croccante e fragoline di bosco. Al 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 fruttuosità di piccoli frutti rossi, in particolare ciliegia.

Grado Alcolico 12,5%

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

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

