



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

Vigneto Poggio Diamante



Denominazione Chianti Rufina Riserva

Primo anno imbottigliamento 2018

Storia Il vigneto Poggio Diamante, scoperto da Marie de Labrugiere fu piantato per la prima volta nella metà dell'800. Da questo la giovane vedova Gondi produceva un vino di grande struttura e carattere che si contraddistinse all'expo di Parigi nel 1889. Questo vigneto reimpiantato da Bernardo Gondi nel 2000 da sempre vigneto principale per il Villa Bossi, altro gemma del Chianti Rufina. I diversi cloni di Sangiovese del vigneto donano a questo vino grande eleganza e carattere.

Area di produzione Vigneto Poggio Diamante, ad un'altitudine di circa 250 metri s.l.m. Con esposizione a sud e in collina, in 2.6 ha di Sangiovese.

Tipologia di allevamento Cordone speronato

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Uvaggio Sangiovese.

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 ai primi di ottobre.

Fermentazione e vinificazione fermentazione avviene in tino d'acciaio 50 hl, ad una temperatura controllata da una macchina di refrigerazione

Affinamento malolattica e affinamento in botte da 20 hl di rovere austriaca per 18 mesi, successivamente 6 mesi in barrique di secondo passaggio e 6 mesi di bottiglia.

Formati disponibili 0,75 lt - 1,5 lt - 3,0 lt

Potenziale d'invecchiamento 25-30 anni a seconda dell'annata.

Note organolettiche Il Poggio Diamante 2018 è di colore rosso rubino intenso e brillante con lievi riflessi granati. Grande impatto olfattivo con note fruttate e floreali, tra cui la rosa, frutta di sottobosco macerata come la fragolina ed il ribes anche note di ciliegie. Sopraggiungono note di spezie dolci come la vaniglia, chiude con note di cuoio, cioccolato e tabacco. In bocca oltre alle note già percepite all'olfatto, vi è una spinta fresca che ricorda note agrumate come il tarocco, ribes rosso chiude con lievi note di liquerizia. un vino elegante e di personalità con un tannino ben integrato e setoso!

Grado Alcolico 14,0%

Temperatura di servizio e bicchiere La temperatura di servizio consigliata è tra 16 - 18 C°. Il bicchiere da utilizzare per questo vino è il tulipano.

Abbinamento Carni rosse, umidi, arrosti, cacciagione anche di penna, formaggi invecchiati e maturi

