



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 2021

Denominazione Colli della Toscana Centrale IGT

Primo anno imbottigliamento 1995

Storia Dopo alcuni anni di sperimentazione, Bernardo Gondi 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 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 L'annata 2021 ha avuto una primavera fredda con alcune gelate, il periodo estivo è risultato abbastanza caldo e asciutto, quest'equilibrio ha garantito un buono sviluppo vegetativo. L'assenza di ha anticipato la raccolta delle uve con un ottimo stato di maturazione. Tutto ciò si è tradotto in buona annata! 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 2021 è di colore rosa cerasuolo intenso con riflessi porpora. All'olfatto è intenso con un buon fruttato, 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 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 tulipano.

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

