



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 2021



Denominazione Colli dell'Etruria Centrale Bianco DOC

Primo anno imbottigliamento 1987

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

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine dicca. 300 metri s.l.m., prevalentemente dal vigneto *Camerata*. Esposizione a sud-ovest ed in collina, con 0.5 ettari di Sauvignon bianco, 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 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, primi di settembre.

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 anni, a seconda dell'annata.

Note organolettiche Sassobianco 2021 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 12,5%

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 Antipasti con crostacei, primi piatti con verdure.