



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

SASSOBIANCO 2022



Denominazione Colli dell'Etruria Centrale Bianco DOC

Primo anno imbottigliamento 1987

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

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine di circa 100 metri s.l.m., prevalentemente dal vigneto *Came*. 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 2022 ha avuto una primavera mite e piovosa, alla quale è seguito un periodo di siccità. Il caldo al di fuori del comune, con le piogge di fine agosto ha riequilibrato la maturazione. La vendemmia è stata anticipata di qualche giorno ma di grandissima qualità. Le uve sono state raccolte manualmente, a fine agosto.

Fermentazione e vinificazione Senza bucce con pressatura soffice, in contenitori d'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 2022 è di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto ha una buona intensità, fiori di agrumi, la zagara e il pompelmo rosa, con un fruttato di fine estate. In bocca la polpa gialla esotica fresca come ananas seguita da leggere note vegetali che terminano con una gradevole mineralità. Al gusto ha una buona freschezza e sapidità sorrette da una buona base alcolica, il finale di bocca è lungo e ripropone tutte le note sentite al naso.

Grado Alcolico 12,0%

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 Antipasti con crostacei, primi piatti con verdure.

