



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

PIAN DEI SORBI 2020



Denominazione Chianti Rufina Riserva DOCG.

Primo anno imbottigliamento 1995

Storia Prima del 1995 alla Tenuta Bossi, c'era un vino bianco. Una riserva più strutturata, era necessario avere una riserva più fresca e semplice da bere.

Area di produzione Tenuta della Villa Bossi, ad un'altitudine di circa 100 metri s.l.m., nei vigneti di Sottomonte e Camerata. L'esposizione a sud e in collina, ci sono 9,2 ettari di Sangiovese e 3,1 ettari di Colorino.

Tipologia di allevamento Cordone speronato.

Terroir Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Uvaggio Sangiovese 80% - Colorino 20%.

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 settembre.

Fermentazione e vinificazione La fermentazione avviene in tini, ad una temperatura di 20° C, controllata da una macchina di refrigerazione. Segue poi la fermentazione malolattica in botti di rovere.

Affinamento Riposa 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 200 litri, poi si affina in bottiglia per circa 6 mesi.

Formati disponibili 0,75lt

Potenziale d'invecchiamento 8 - 12 anni a seconda dell'annata.

Note organolettiche Pian Dei Sorbi 2020 è un rosso rubino pieno con leggeri riverberi violacei. All'olfatto è di grande personalità mantenendo un fruttato con fragranze di frutta matura, fragole, ciliegia che poi si apre in uno speziato dolce di vaniglia, per chiudere con nuance che ricorda il tabacco biondo dolce. L'ingresso in bocca è morbido ed elegante con giusta tannicità ed una freschezza di supporto, il frutto si evidenzia sapido, mantenendo una gustosa nota di frutta rossa in particolare di ciliegia ed una concordanza aromatica con il tabacco biondo dolce.

Grado Alcolico 13,0 %

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

Abbinamento Carni arrosto e alla brace sia di manzo che di vitello.