

BOSSONA RISERVA

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.



annata 2015

Quella del 2015 è considerata una delle migliori annate degli ultimi 10 anni in Toscana con un clima secco, caldo e soleggiato durante l'estate e il periodo della vendemmia.

Il Riserva Bossona 2015 è ricco di profumi intensi e raffinati, di frutti rossi e neri come prugna, lampone e ribes nero, con piacevoli sentori di viola e rosa. Gli aromi speziati ne arricchiscono il bouquet, che risulta ancora più complesso con l'affinamento in bottiglia. I tannini sono setosi, la sensazione in bocca è lineare ed equilibrata, di corpo ampio con tessitura compatta e il finale è lungo, ricco e sapido.

Il Vino Nobile Riserva Bossona è una delle massime espressioni della nostra terra. Le sue uve provengono dal vigneto omonimo, uno dei più vocati, piantato dal nonno di Caterina, Alibrando, nel 1961. Il vino diventa Riserva nel 1999, con un lungo affinamento in legno e in bottiglia. Senza dubbio è uno dei vini di punta dell'azienda, simbolo dell'eleganza e della grazia del Sangiovese a Montepulciano. Le rese sono molto basse (circa 40 quintali per ettaro) e il vino viene imbottigliato con l'etichetta di Bossona Riserva solo nelle migliori annate.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino dalla struttura complessa, elegante ed equilibrata. Di colore rubino tendente al granato, dai profumi intensi ed eleganti, con sentori di viola, sottobosco e spezie presenta carattere di finezza, con tannini decisi e vellutati ed un finale lungo e profondo.

VITIGNI

Sangiovese

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno di origine pliocenica, risalente a 2,5-5 milioni di anni fa. È ricco di tufo, scheletro e fossili, che non solo sono fortemente drenanti, ma donano al vino struttura e mineralità.

AREA DI PRODUZIONE

Vigna Bossona è una delle zone più soleggiate di Montepulciano e la sua esposizione favorevole consente un'ottima maturazione delle uve. La complessa composizione del terreno è perfetta per il Sangiovese, inoltre la ventilazione costante assicura la salubrità delle sue uve.

ALTITUDINE

350-400 metri s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO

Tra il 1961-1997-2003

VINIFICAZIONE

Dopo aver selezionato accuratamente le uve nel banco di cernita segue una pressatura soffice, seguita da fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C e una macerazione sulle bucce per 28-30 giorni con rimontaggi.

MATURAZIONE

Affina per 36 mesi su cui almeno 20 in tonneau, seguito da un periodo di affinamento in bottiglia

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Circa 25 anni

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

13.000 bottiglie



Az. Maria Caterina Dei

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano, (Siena) – Italy

☎ +39 0578 716878 📠 +39 0578 758680 ✉ info@cantinedei.com