



# Dei

## BOSSONA

### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

#### RISERVA D.O.C.G.



#### **DESCRIZIONE**

La nostra Bossona, espressione del nostro miglior terroir, è un vino di struttura complessa, elegante ed equilibrata. Di colore rubino tendente al granato, dai profumi intensi ed eleganti, con sentore di viola e sottobosco. Presenta carattere di finezza con tannini decisi, 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. Ricco di tufo, scheletro e fossili

#### **AREA DI PRODUZIONE**

Vigneto Bossona

Altitudine: 350 - 400 metri s.l.m.

Anno di impianto: Tra il 1961-1997-2003

#### **TECNICA DI VINIFICAZIONE**

Pigiatura soffice; fermentazione spontanea con uso di lieviti indigeni in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C; macerazione sulle bucce per 28-30 giorni con rimontaggi

#### **MATURAZIONE**

Affina per 36 mesi circa, di cui almeno 20 in tonneaux, seguito da un lungo periodo di affinamento in bottiglia

#### **POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO**

Circa 20 anni

#### **PRODUZIONE MEDIA ANNUA**

13.000 bottiglie