



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