



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.  
BOSSONA RISERVA**  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**VITIGNI**

100% Sangiovese

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO**

Tufaceo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Controspalliera a cordone speronato

**DENSITA' DI IMPIANTO**

4700 ceppi per ettaro

**RESA MEDIA DI UVA PER ETTARO**

50 quintali / ettaro

**TECNICA DI VINIFICAZIONE**

Pigiatura soffice; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28 °C; macerazione 28 giorni.

**TECNICA DI AFFINAMENTO**

36 mesi in tonneaux da 7,5 Hl  
12 mesi di affinamento in bottiglia.

**POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO**

20 anni

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**

20.000

**DESCRIZIONE E ABBINAMENTO**

Il Vino Nobile Riserva Bossona, espressione del nostro miglior *terroir*, è 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 e vellutati ed un finale lungo e profondo. Da abbinare a piatti di carne elaborati e formaggi stagionati.