



Castello di Bossi
CHIANTI CLASSICO



RENIERI
BRUNELLO DI MONTALCINO



TERRE DI TALAMO
MORELLINO DI SCANSANO
MAREMMA



Castello di Bossi

CHIANTI CLASSICO



Il Castello di Bossi sorge al centro dell'azienda, situato nella parte meridionale del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga.

La prima torre fu costruita attorno al 1099, in seguito nel 1450 divenne di forma quadrilatera difensiva. Si estende su 500 Ha di terreno di cui 120 coltivati a vigneto. L'altitudine media dei vigneti è di circa 350 m sul livello del mare e la loro esposizione ruota da sud-est a ovest. Le tre uve principali sono Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Il Sangiovese di Castelnuovo Berardenga, diversamente dalle altre zone del Chianti Classico ha una maturazione fenolica e tannica maggiore grazie al clima mitigato.

Il Cabernet e il Merlot furono tra i primi piantati nel Chianti Classico circa 40 anni fa.

I terreni predominanti sono il tufo, le argille gialle, le sabbie limose e il sasso spezzato.



Castello di Bossi is located in the southern half of the Chianti Classico production zone, in the Comune of Castelnuovo Berardenga.

The first tower, built in the 1090, shows the area's wearily strategic importance. In the 1450 the original structure was expanded into the 4 walled fortress that visitors can still see today. Castello di Bossi estate extends over 500 hectares, 120 of which are under vine. The average elevation of the vineyards is about 350 metres above sea level, while their exposure varies from southeast to west. The Sangiovese tends to be fuller and more highly structured than the ones of the rest of the Chianti Classico thanks to the mild climate of the area. The Cabernet and Merlot were planted about 40 years ago and probably are some of the oldest vines of this varieties planted in the Chianti Classico. The predominant soils are tuffs, yellow clays, calcareous sands and broken stones.



Castello di Bossi
CHIANTI CLASSICO



CHIANTI CLASSICO
DOCG
Sangiovese



BERARDO
CHIANTI CLASSICO
Riserva DOCG
Sangiovese



CHIANTI CLASSICO
Gran Selezione DOCG
Sangiovese



CORBAIA
IGT TOSCANA
Sangiovese,
Cabernet Sauvignon



GIROLAMO
IGT TOSCANA
Merlot



VIN SAN LAURENTINO
IGT TOSCANA
Malvasia,
Sangiovese



OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
Prodotto da olive:
Frantoiano, Moraiolo,
Leccino e Pendolino



*Renieri si estende su circa 120 ettari,
di cui 30 coltivati a vite.*

Si trova nella parte meridionale del territorio di Montalcino, nelle terre che guardano il Monte Amiata. L'altitudine delle vigne è di 400 mt sopra il livello del mare e l'esposizione, a quasi 360 gradi, va da est a nord-ovest.

I terreni vulcanici sono predominanti.

Calcare e roccia si mescolano alle argille rosse ed il tufo. L'uvaggio predominante è il Sangiovese per il Brunello di Montalcino e il Rosso di Montalcino.

Renieri produce una piccola quantità di Syrah, imbottigliata in purezza.

Merlot, Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot vengono utilizzati per i vini IGT.

La cantina di oltre 1000 mq è interrata per facilitare il movimento delle uve per gravità e mantenere la temperatura ottimale necessaria per l'affinamento del vino.



*The Renieri estate extends over about 120 hectares,
of which 30 are dedicated to vineyards.*

Renieri is located in the southern part of the territory of Montalcino, facing Monte Amiata. The vineyards are at an altitude of 400 metres above sea level with a 360-degree exposure, from east to northwest. The soils at Renieri estate are predominately volcanic, with calcareous soils and stone interfingered with red clay and tuffs.

The varietal is, of course, Sangiovese for our Brunello and Rosso di Montalcino.

There is a small production of Syrah that is released in purity as well as Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Petit Verdot for IGT wines.

The cellar is almost entirely underground. In this way we use gravity system to move the grapes and take advantage of natural and perfect temperature for aging the wines.



INVETRO
IGT TOSCANA
Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon



ROSSO
DI MONTALCINO
DOC
Sangiovese



BRUNELLO DI
MONTALCINO
DOCG
Sangiovese



BRUNELLO DI
MONTALCINO
Riserva DOCG
Sangiovese



REGINA
DI RENIERI
IGT TOSCANA
Syrah



RE DI RENIERI
IGT TOSCANA
Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet
Franc, Petit Verdot



TERRE DI TALAMO
MORELLINO DI SCANSANO
MAREMMA



Terre di Talamo trova la sua collocazione a sud di Grosseto nella Maremma Toscana.

La DOCG è Morellino di Scansano.

La collina di circa 50 Ha si affaccia sul mare con vista che spazia dal porto di Talamone al promontorio dell'Argentario. I terreni vitati sono circa 35 ha e gli uvaggi sono: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, il Syrah, l'Alicante,

il Petit Verdot, il Vermentino e il Viogner.

I terreni sono composti da argille brune, l'esposizione dei vigneti si estende da sud-est a nord-ovest.

Nei vini di Terre di Talamo è molto importante la componente minerale ottenuta grazie alla posizione geografica dell'azienda molto vicina al mare.



Terre di Talamo is located south of Grosseto, in the Tuscan Maremma.

The DOCG is Morellino di Scansano.

The hill of 50 hectares of this estate is just few miles from the sea, and offers a view from the port of Talamone to the Argentario promontory.

The hill is planted with 35 hectares of Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Alicante, Petit Verdot, Vermentino and Viogner.

The soils are quite stony and consist of a mixture of brown clay.

The wines of Terre di Talamo are characterized by a strong minerality thanks to the geographical position of the estate that is so close to the sea.



PIANO...PIANO
ROSATO
IGT TOSCANA
Sangiovese,
Cabernet Sauvignon



TALAMO
IGT TOSCANA
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot



PERCECCO
IGT TOSCANA
Petit Verdot



TEMPO
MORELLINO
DI SCANSANO
Riserva DOCG
Sangiovese, Alicante,
Cabernet Sauvignon, Syrah



TEMPO
MORELLINO
DI SCANSANO
DOCG
Sangiovese



VENTO
IGT TOSCANA
Vermentino



VENTO FORTE
IGT TOSCANA
Vermentino



VENTO TESO
IGT TOSCANA
Viognier

Note:



GET IN TOUCH WITH US



www.bacciwines.it



info@castellodibossi.it



+39 0577 359330



Castello di Bossi
CHIANTI CLASSICO



RENIERI
BRUNELLO DI MONTALCINO



TERRE DI TALAMO
MORELLINO DI SCANSANO
MAREMMA