

BUCCIA NERA



CONFONDO BIANCO

CONFONDO BIANCO METODO ANCESTRALE

Toscana Indicazione Geografica Tipica



UVE: Chardonnay, Traminer, Incrocio Manzoni, Malvasia, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Moscato Giallo

VIGNETI: 2005

ALTITUDINE: 550 mt slm

TERRENO: medio impasto con prevalenza di argilla e galestro

ESPOSIZIONE: Sud Est

EPOCA VENDEMMIA: metà agosto

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dei grappoli interi per ottenere un mosto fiore molto limpido e pulito. Dopo una prima sfecciatura la fermentazione avviene spontaneamente in acciaio a temperatura controllata. Quando la fermentazione alcolica raggiunge 15 g/L di zuccheri residui, il vino viene travasato e imbottigliato con i lieviti per terminare la fermentazione alcolica in bottiglia.

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 4 mesi. I lieviti rimangono in bottiglia, il vino affina e viene servito senza essere mai sboccato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.50% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

COLORE: giallo pompelmo di bella opalescenza, con una spuma persistente che va ad incorniciare il punto di contatto fra vino e spalle del bicchiere.

OLFATTO: il naso è caratterizzato in apertura da note di lievito e panificazione per poi aprirsi su agrumatura di pompelmo rosa, mandarino, ricordi di pera Williams, biancospino, gelsomino, salvia e chiusura minerale.

GUSTO: All'assaggio bollicina molto delicata, che massaggia gradevolmente il palato, decisa e gradevole freschezza agrumata, giusta sapidità e buona persistenza, con retronaso e chiusura di agrumi e frutta con una lunga scia di freschezza a caratterizzare tutto l'assaggio. La presenza dei lieviti in bottiglia è un fattore positivo aggiuntivo della parte gusto olfattiva della degustazione.

ABBINAMENTI: pizza di varia farcitura, plateau di crostacei o frutti di mare, frittura di pesce e verdure pastellate.

Buccia Nera

Loc. Campriano, 10 – 52100 Arezzo (Italia) 0575 1696461 – info@buccianera.it – www.buccianera.it