

BUCCIA NERA



CONFONDO ROSATO

CONFONDO ROSATO METODO ANCESTRALE
Toscana Indicazione Geografica Tipica

UVE: Ciliegiolo.

VIGNETI: 10 anni

ALTITUDINE: 600 mt slm

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e galestro

ESPOSIZIONE: Sud Est

EPOCA VENDEMMIA: Uve raccolte tra fine agosto e i primi di Settembre

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: 12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

COLORE: Rosa aragosta di bella opalescenza. Deposito di lieviti ben visibile sul fondo della bottiglia.

OLFATTO: il naso in apertura gioca su sentori di lievito e panificazione per poi aprirsi su aromi fruttati di ciliegia, fragoline di bosco, ribes bianco e petali di rosa, in chiusura è minerale.

GUSTO: All'assaggio risulta secco con una bollicina molto delicata ma persistente, fresco e sapido con buona persistenza. Al retronaso e in chiusura tornano i frutti rossi. La bocca rimane gradevolmente asciutta e pulita. La presenza dei lieviti in bottiglia risulta essere 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.

Buccia Nera

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