

# 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