

BUCCIA NERA



TENUTA DI CAMPRIANO TOSCANA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

VARIETÀ: Trebbiano 50%, Malvasia 50%.

VIGNETI: 2003

ALTITUDINE: 350- 550 mt. slm.

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e ghiaia.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine di settembre, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE: La fermentazione si svolge interamente in botti di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In acciaio per 3 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C.

COLORE: Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

OLFATTO: Al naso è intenso, si apre con un ottimo bouquet che riporta alla pesca e alla mela gialla.

GUSTO: In bocca le sensazioni di morbidezza sono bene bilanciate dalla freschezza. L'acidità lascia la bocca pulita con un piacevole retrogusto di frutta.

ABBINAMENTI: Salumi, formaggi freschi, verdure, pesce.

Buccia Nera

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