

# BUCCIA NERA



## MERLOT TOSCANA MERLOT Indicazione Geografica Tipica

**UVE:** Merlot 100%.

**VIGNETI:** 2002

**ALTITUDINE:** 350 mt s.l.m.

**TERRENO:** Di origine fluviale con grandi ciottoli bianchi: presenza di argilla, limo e sabbia.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda metà di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve diraslate vengono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dove svolgono naturalmente la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO:** In botte di rovere da 30 hl per 12 mesi.  
In bottiglia minimo 3 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C.

**COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi porpora.

**OLFATTO:** Diretto, intenso e pulito. Si apre con sentori tipici della varietà: aroma di prugna, melograno e frutta a bacca nera molto intensi che si prolungano con note speziate.

**GUSTO:** Morbido e avvolgente. I tannini sono maturi e ben bilanciati dall'acidità. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la deglutizione ritornano immediatamente gli aromi di fruttato.

**ABBINAMENTI:** Carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati.

Buccia Nera

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