

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 diraspate 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