

BUCCIA NERA



CHARDONNAY TOSCANACHARDONNAY Indicazione geografica tipica

UVE: Chardonnay 100%.

VIGNETO: 2005

ALTITUDINE: 550 mt. slm.

TERRENO: Terreno collinare ricco di sabbia, argille e galestro.

ESPOSIZIONE: Nord - Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima settimana di Agosto.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte in cassetta vengono pigiate integre mediante una pressatura molto soffice. Il mosto viene lasciato a decantare per 48 ore a 5°C. La fermentazione alcolica dura circa 20 giorni a 17°C in vasche di acciaio inox coibentate.

AFFINAMENTO: In acciaio inox per 3 mesi con numerosi batonnage. In bottiglia per 2 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO: Diretto, intenso e pulito. Si apre con sentori balsamici di menta ed eucalipto, per poi rivelare note fresche di frutta tropicale.

GUSTO: Morbido, avvolgente e fresco, con una piacevole sensazione di calore, bilanciato da una fresca croccantezza. Molto lungo e persistente, sapido e minerale.

ABBINAMENTI: Pesce, crostacei, molluschi e formaggi freschi.

Buccia Nera

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