

# BUCCIA NERA



## SASSOCUPO CHIANTI SUPERIORE Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**UVE:** Sangiovese 90%, Canaiolo 10%.

**VIGNETI:** 1975 - 2011

**ALTITUDINE:** 450 mt. slm.

**TERRENO:** Medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Fine Settembre

**VINIFICAZIONE:** Le uve diraspate sono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono spontaneamente in acciaio.

**AFFINAMENTO:** In botte di rovere francese da 30 hl per 12 mesi e in bottiglia per minimo 2 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14 % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C.

**COLORE:** Rosso rubino intenso.

**OLFATTO:** Al naso è intenso e complesso, si apre con sentori floreali di viola che si prolungano con un profumo di frutta rossa molto matura e leggere note speziate e minerali.

**GUSTO:** In bocca è pieno, avvolgente e saporito. Da una buona sensazione di pseudo calore. I tannini sono vigorosi e ben bilanciati dal corpo e dalla freschezza. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la degluttione ritornano gli aromi di frutti rossi. I tannini invadono la bocca lasciandola gradevolmente asciutta.

**ABBINAMENTI:** Formaggi stagionati, carni rosse.

Buccia Nera

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