

BUCCIA NERA



DONNA PATRIZIA TOSCANA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

UVE: Trebbiano 40%, Malvasia 40%, Grechetto 20%.

VIGNETI:

ALTITUDINE: 250 – 550 mt. slm.

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e ghiaia.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve effettuano una breve macerazione sulle bucce prima della pressatura. La fermentazione alcolica avviene interamente in botti di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C.

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C.

COLORE: Luminoso colorito con riflessi dorati.

OLFATTO: Intenso bouquet che riconduce ai sentori erbacei del trebbiano e a frutti gialli molto maturi, risalta in particolare la pesca.

GUSTO: In bocca morbido dona una gradevole sensazione di calore data dal buon tenore alcolico giustamente equilibrato dall'acidità e dalla mineralità.

ABBINAMENTI: Formaggi freschi, pesce, verdure, carni bianche e funghi.

Buccia Nera

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