

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



DONNA PATRIZIA TOSCANA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

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

VIGNETI: 10-50 anni.

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.

PRODUZIONE: 6.000 bottiglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C.

COLORE: Luminoso colore 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.