

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.