

BUCCIA NERA



VIN SANTO

COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE

Denominazione di Origine Controllata

UVE: Trebbiano 50%, Malvasia 50%

VIGNETI: 20-50 anni.

ALTITUDINE: 350- 550 mt. slm.

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e ghiaia.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine di settembre

VINIFICAZIONE: Le uve selezionate manualmente, sono messe ad appassire per un periodo di 4 mesi, alla fine del quale vengono pressate integre con un torchio tradizionale. Il mosto denso e ricco di zuccheri è messo a fermentare senza controllo della temperatura, all'interno di caratelli di legno di quercia e castagno chiusi ermeticamente. La fermentazione, indotta spontaneamente dai lieviti presenti nel caratello, si prolunga per diversi anni.

AFFINAMENTO: In caratelli di legno per 4 anni e in botti glia per 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 100 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C.

COLORE: Colore ambra con riflessi aranciati.

OLFATTO: Al naso è intenso e complesso si apre con note di frutta secca come castagna e nocciola, per poi lasciare spazio a note dolci di frutta appassita di albicocca, fico e uvetta e miele.

GUSTO: In bocca è molto morbido e denso, le sensazioni di dolcezza e lo pseudo calore sono bene bilanciati dall'acidità. Nonostante l'importante residuo zuccherino la bocca rimane pulita con un piacevole retrogusto di frutta secca.

ABBINAMENTI: Pasticceria secca, formaggi molto stagionati, blue cheese, cioccolato fondente, cacciagione.

Buccia Nera

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