

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



AMADIO TOSCANA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

UVE: Sangiovese 50%, Merlot 25% e Cabernet S. 25%.

VIGNETI: 20 anni.

ALTITUDINE: 350 mt. slm.

TERRENO: Terreno collinare ricco di scheletro, ben arieggiato, presenza di calcare.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Settembre, prima settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve diraspate, vengono vinificate separatamente in botti di acciaio a temperatura controllata inferiore a 30°C. I vini svolgono la fermentazione alcolica e malolattica spontaneamente in acciaio prima di essere travasati separatamente in botti di rovere.

AFFINAMENTO: In botte di rovere da 30 Hl per 12 mesi. In bottiglia 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

PRODUZIONE: 4.000 bottiglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

COLORE: Rosso rubino intenso. Lascia una traccia nelle pareti del bicchiere dove si forma una corona di lacrime.

OLFATTO: Pulito, affascinante e complesso, si apre con aromi di spezie fuse con sentori di frutta rossa e matura. Mora e marasca, accompagnate da delicate note di prugna e sentori floreali di mammole.

GUSTO: La morbidezza è seguita da una sensazione di volume che riempie bene la bocca. Tannini ben presenti ma avvolgenti e caldi sostenuti da una buona acidità che lascia prevedere una buona capacità di invecchiamento. Buona la persistenza e la lunghezza che completa la degustazione lasciando la bocca gradevolmente asciutta.

ABBINAMENTI: Selvaggina, carne rossa e formaggio stagionato.