

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



PA'RO

TOSCANA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

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

VIGNETI: 15-50 anni.

ALTITUDINE: 350 - 450 mt. slm.

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e ghiaia.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà Ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve diraspate rimangono in macerazione sulle bucce durante tutta la fermentazione alcolica circa 4 settimane. La fermentazione alcolica avviene interamente in botti di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C.

AFFINAMENTO: In acciaio inox per 8 mesi e in bottiglia per minimo 2 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

PRODUZIONE: 4.000 bottiglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C.

COLORE: Oro intenso con riflessi dorati tendenti all'arancio.

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

GUSTO: In bocca morbido dona una gradevole sensazione di calore data dal buon tenore alcolico bilanciato dall'acidità e dalla mineralità. La leggera presenza del tannino lascia la bocca gradevolmente asciutta. E' un vino lungo e persistente.

ABBINAMENTI: Formaggi semi stagionati, erborinati, carni bianche e funghi.