

BUCCIA NERA



PA'RO TOSCANA BIANCO Indicazione Geografica Tipica

UVE: Trebbiano 50%, Grechetto 50%.

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: Ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve diraspate rimangono in macerazione sulle bucce durante tutta la fermentazione alcolica insieme ad una parte di uve intere con grappolo. La macerazione si protrae per circa 40 giorni. La fermentazione alcolica avviene interamente in botti di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C.

AFFINAMENTO: In acciaio inox per 4 mesi e in bottiglia per minimo 2 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C.

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

OLFATTO: Bouquet intenso e complesso che si apre con frutti gialli molto maturi come pesca, albicocca e buccia di arancia candita e aromi erbacei di foglie di tè, salvia e rosmarino per finire con note speziate di zenzero.

GUSTO: Vino di corpo medio, entra in bocca con una piacevole sensazione tannica bilanciata da buona acidità e alcol. La presenza di tannino lascia il palato piacevolmente asciutto. È un vino lungo e persistente. La fermentazione malolattica conferisce un gusto più morbido.

ABBINAMENTI: Formaggi semi-stagionati erborinati e di capra, carni bianche e funghi selvatici, uova, cibo speziato, pollo.

Buccia Nera

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