

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



PA'RO

TOSCANA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

UVE: Cabernet S. 75% e Merlot 25%.

VIGNETI: 10 anni.

ALTITUDINE: 350 mt. slm.

TERRENO: Terreno Calcareo con argilla e limo.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA: Settembre - Ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dove svolgono naturalmente anche la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: In botti di rovere 12 mesi. In bottiglia 12 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

PRODUZIONE: 4.000 bottiglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°C.

COLORE: Rosso rubino intenso impenetrabile. Lascia una traccia nelle pareti del bicchiere dove si forma una corona di lacrime strette che scivolano molto lentamente.

OLFATTO: Pulito, affascinante e complesso, si apre con aromi di spezie, liquerizia, pepe e caffè fuse con sentori di bacche nere, mora e mirtilli, accompagnate da delicate note di prugna.

GUSTO: All'ingresso è pieno e avvolgente, tannini presenti che bilanciano il grado alcol e la glicerina lasciando la bocca pulita.

ABBINAMENTI: selvaggina, carne rossa e formaggio stagionato