

# BUCCIA NERA



## ROSSORELATIVO

TOSCANAROSSO

Indicazione Geografica Tipica

**VARIETÀ:** Sangiovese 80%, Syrah 10%, Malvasia Bianca 10%.

**ETÀ DELLE VITI:** 2008 - 2018

**ALTITUDINE:** 550 m s.l.m.

**TERRENO:** Terreno di medio impasto composto da arenaria, calcare e argilla.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda metà di agosto e inizio settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve diraspate vengono fermentate in vasche di acciaio a temperatura controllata, con una breve macerazione di soli 4 giorni. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono in modo spontaneo.

**AFFINAMENTO:** In cemento per sei mesi e in bottiglia per sei mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-13°C.

**COLORE:** Rosso rubino chiaro con riflessi rosa e viola. NASO: Pulito, intenso e fresco; si apre con una nota di succo di frutti rossi e amarena.

**GUSTO** Presenta un corpo leggero e una buona acidità, con tannini molto contenuti. Gli aromi di frutta rossa fresca e note minerali persistono dopo la deglutizione.

**ABBINAMENTI:** Salumi, formaggi freschi, pizza, ortaggi.

Buccia Nera

Loc. Campriano, 10 – 52100 Arezzo (Italia) 0575 1696461 – [info@buccianera.it](mailto:info@buccianera.it) – [www.buccianera.it](http://www.buccianera.it)