

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 - www.buccianera.it