

# BUCCIA NERA



## ACINOSO Senza Solfiti Aggiunti TOSCANA ROSSO Indicazione Geografica Tipica

---

**UVE:** Sangiovese 100%.

**VIGNETI:** 2008

**ALTITUDINE:** 450 mt. slm.

**TERRENO:** Medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Inizio di Ottobre.

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

**AFFINAMENTO:** In acciaio 10 mesi. In bottiglia minimo 2 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14.00% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15°C.

**COLORE:** All'aspetto si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei, molto intenso.

**OLFATTO:** all'olfatto è diretto, intenso e vinoso. Si apre con sentori molto intensi di ciliegie mature che si prolungano con note ematiche.

**GUSTO:** In bocca è fresco e croccante. I tannini sono vibranti ma maturi e ben bilanciati dal corpo e dall'alcol. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la deglutizione ritornano immediatamente gli aromi di frutti rossi.

**ABBINAMENTI:** Formaggi stagionati e carni rosse.

Buccia Nera

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