

BUCCIA NERA



TENUTA DI CAMPRIANO CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

UVE: Sangiovese 80% e altre varietà autoctone 20%.

VIGNETI: 2003 - 2018

ALTITUDINE: 250-550 mt. slm.

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato e Guyot.

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.

AFFINAMENTO: In acciaio 4 mesi. In bottiglia minimo 2 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°C.

COLORE: All'aspetto si presenta limpido di colore rosso rubino con riflessi porpora.

OLFATTO: all'olfatto è diretto, intenso e pulito. Si apre con sentori tipici di sangiovese: floreali di mammola che si prolungano con un profumo di frutti freschi rossi ribes e fragolina di bosco.

GUSTO: In bocca è morbido e fresco. Ha un corpo agile e scorrevole con tannini giovani ma morbidi e ben bilanciati. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la deglutizione ritornano immediatamente gli aromi di frutti rossi.

ABBINAMENTI: Formaggi di media stagionatura, carni bianche e rosse. Primi piatti. Piatti internazionali.

Buccia Nera

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