

# BUCCIA NERA



## TENUTA DI CAMPRIANO TOSCANA BIANCO Indicazione Geografica Tipica

**VARIETÀ:** Trebbiano 50%, Malvasia 50%.

**VIGNETI:** 2003

**ALTIMETRIA:** 350- 550 mt. slm.

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

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Fine di settembre, prima metà di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** La fermentazione si svolge interamente in botti di acciaio inox a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** In acciaio per 3 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C.

**COLORE:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

**OLFATTO:** Al naso è intenso, si apre con un ottimo bouquet che riporta alla pesca e alla mela gialla.

**GUSTO:** In bocca le sensazioni di morbidezza sono bene bilanciate dalla freschezza. L'acidità lascia la bocca pulita con un piacevole retrogusto di frutta.

**ABBINAMENTI:** Salumi, formaggi freschi, verdure, pesce.

Buccia Nera

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