

BUCCIA NERA



GUARNIENTE CHIANTI DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

UVE: Sangiovese 100%.

VIGNETI: 2008 – 2018

ALTITUDINE: 400 mt. slm.

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Inizio Ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve sono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dove svolgono naturalmente la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: In acciaio 6 mesi e in bottiglia almeno 3 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°C.

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

OLFATTO: E' diretto, intenso e pulito. Si apre con sentori tipici di sangiovese, di mammola molto intensi che si prolungano con note fruttate di ciliegia.

GUSTO: In bocca è pieno e morbido. I tannini sono presenti e maturi e ben bilanciati dal corpo e dalla freschezza. Ha una buona persistenza gusto olfattiva, dopo la deglutizione ritornano immediatamente le note di ciliegia.

Formaggi di media stagionatura, carni bianche e rosse. Piatti internazionali.

Buccia Nera

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