

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



GUARNIENTE CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

UVE: Sangiovese 100%.

VIGNETI: 5-20 anni.

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.

PRODUZIONE: 50.000 bottiglie.

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 ematuri 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.