

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



## PA'RO

### TOSCANA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

---

**UVE:** Cabernet S. 75% e Merlot 25%.

**VIGNETI:** 10 anni.

**ALTITUDINE:** 350 mt. slm.

**TERRENO:** Terreno Calcareo con argilla e limo.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Settembre - Ottobre.

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

**AFFINAMENTO:** In botti di rovere 12 mesi. In bottiglia 12 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**PRODUZIONE:** 4.000 bottiglie.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15°C.

**COLORE:** Rosso rubino intenso impenetrabile. Lascia una traccia nelle pareti del bicchiere dove si forma una corona di lacrime strette che scivolano molto lentamente.

**OLFATTO:** Pulito, affascinante e complesso, si apre con aromi di spezie, liquerizia, pepe e caffè fuse con sentori di bacche nere, mora e mirtillo, accompagnate da delicate note di prugna.

**GUSTO:** All'ingresso è pieno e avvolgente, tannini presenti che bilanciano il grado alcol e la glicerina lasciando la bocca pulita.

**ABBINAMENTI:** selvaggina, carne rossa e formaggio stagionato