

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



SASSOCUPO CHIANTI SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

UVE: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%.

VIGNETI: 25-50 anni.

ALTITUDINE: 350-450 mt. slm.

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Inizio di Ottobre

VINIFICAZIONE: Le uve diraspate sono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono spontaneamente in acciaio.

AFFINAMENTO: In botte di rovere francese da 30 hl per 12 mesi e in bottiglia per minimo 2 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % vol.

PRODUZIONE: 50.000 bottiglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C.

COLORE: Rosso rubino intenso.

OLFATTO: Al naso è intenso e complesso, si apre con sentori floreali di viola che si prolungano con un profumo di frutta rossa molto matura e note speziate e minerali.

GUSTO: In bocca è pieno, avvolgente e sapido. Da una buona sensazione di pseudo calore. I tannini sono vigorosi e ben bilanciati dal corpo e dalla freschezza. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la deglutizione ritornano gli aromi di frutti rossi. I tannini invadono la bocca lasciandola gradevolmente asciutta.

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, carni rosse.