

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



SENZA SOLFITTI AGGIUNTI TOSCANA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

UVE: Sangiovese 100%.

VIGNETI: 20 anni.

ALTITUDINE: 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 vengono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dove svolgono naturalmente anche la fermentazione malolattica. Senza aggiunta di solforosa.

AFFINAMENTO: In acciaio 10 mesi. In bottiglia minimo 2 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00% vol.

PRODUZIONE: 2.000 bottiglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°C.

COLORE: All'aspetto si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei, molto intenso.

OLFATTO: all'olfatto è diretto, intenso e vinoso. Si apre con sentori molto intensi di ciliegie mature che si prolungano con note ematiche.

GUSTO: In bocca è fresco e croccante. I tannini sono giovani e vibranti ma maturi e ben bilanciati dal corpo e dall'alcol. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la deglutizione ritornano immediatamente gli aromi di frutti rossi.

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati e carni rosse.