

# BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



## TENUTA DI CAMPRIANO CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**UVE:** Sangiovese 80% e altre varietà autoctone 20%.

**VIGNETI:** 5-20 anni.

**ALTITUDINE:** 250-550 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.

**AFFINAMENTO:** In acciaio 4 mesi. In bottiglia minimo 2 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,50% vol.

**PRODUZIONE:** 100.000 bottiglie.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15°C.

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

**OLFATTO:** all'olfatto è diretto, intenso e pulito. Si apre con sentori tipici di sangiovese: floreali di mammola, molto intensi che si prolungano con un profumo di frutti freschi rossi.

**GUSTO:** In bocca è morbido e fresco. I tannini sono giovani ma maturi e ben bilanciati dal corpo e dalla freschezza. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la deglutizione ritornano immediatamente gli aromi di frutti rossi.

**ABBINAMENTI:** Formaggi di media stagionatura, carni bianche e rosse. Primi piatti tipici della tradizione Toscana. Piatti internazionali.