

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Bucci Nera

NOME DEL VINO
Bucci Nera Chianti Tenuta di
Campriano

DENOMINAZIONE
Chianti DOCG

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2022

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Loc. Campriano Arezzo (AR)

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

AFFINAMENTO
In vasche di acciaio per 4 mesi e 2
minimo due mesi in bottiglia

VITIGNO/I
80% Sangiovese - 20% Malvasia
nera, Colorino

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
sud-ovest

ALTITUDINE
250-550 s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
5-20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
medio impasto con prevalenza di
argilla e galestro

EPOCA DI VENDEMMIA
inizio ottobre

ETTARI VITATI
10

RESA PER ETTARO
8000/kg

ENOLOGO/CONSULENTE
Sandro Nalli

FORMATI DISPONIBILI
37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,50% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
15 - 15°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
100.000

QUANTITÁ PER CARTONE
12

CODICE SAP
A428