

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Buccia Nera

NOME DEL VINO

Buccia Nera Chianti Riserva

DENOMINAZIONE

Chianti Riserva DOCG Biologico

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Campriano Arezzo (AR)

VINIFICAZIONE

Vinificazione in acciaio con fermentazione spontanea a temperatura controllata. Svolge la fermentazione malolattica in vasche d'acciaio prima dell'affinamento in botti di rovere.

AFFINAMENTO

Affinamento per 24 mesi in rovere, 6 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

100% Sangiovese

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud-ovest

ALTITUDINE

450-550 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20-50 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

medio impasto con prevalenza di argilla e galestro

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre e ottobre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

5000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Sandro Nalli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

9.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

C976