

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Buccia Nera

NOME DEL VINO

Buccia Nera Merlot Toscana

DENOMINAZIONE

Rosso Toscana IGT Biologico

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Campriano Arezzo (AR)

VINIFICAZIONE

Le uve disperate vengono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dove svolgono naturalmente la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica

AFFINAMENTO

affinamento per 12 mesi in botti grandi di rovere francese e affinamento 3 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

100% Merlot

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud-ovest

ALTITUDINE

350 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

di origine fluviale con grandi ciottoli bianchi e presenza di argilla, limo e sabbia.

EPOCA DI VENDEMMIA

seconda metà di settembre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

7000 kg/ ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Sandro Nalli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

QUANTITÀ PER CARTONE

12

CODICE SAP

C977