

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Buccia Nera

ALLEVAMENTO

Guyot

NOME DEL VINO

Buccia Nera Chardonnay Toscana

ESPOSIZIONE

nord-est

DENOMINAZIONE

Chardonnay Toscana IGT Biologico

ALTITUDINE

550

CLASSIFICAZIONE

IGT

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10

ANNATA IN COMMERCIO

2022

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Medio impasto

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine agosto

TIPOLOGIA

Bianchi

ETTARI VITATI

2

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

5000 kg

ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Campriano Arezzo (AR)

ENOLOGO/CONSULENTE

Sandro Nalli

VINIFICAZIONE

Dopo una pigiatura soffice del grappolo intero non diraspato, avviene la fermentazione spontanea che dura circa 20 giorni in vasca di acciaio a temperatura controllata. Svolge la fermentazione malolattica naturalmente. Vino leggermente filtrato, non chiarificato e non stabilizzato.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10°C

AFFINAMENTO

3 mesi affinamento in acciaio e 3 mesi in bottiglia

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

13.000

QUANTITÀ PER CARTONE

12

VITIGNO/I

100% Chardonnay

CODICE SAP

D0380