

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Buccia Nera

NOME DEL VINO

Buccia Nera Rosato Toscana

DENOMINAZIONE

Rosato Toscana IGT Biologico

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Campriano Arezzo (AR)

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

In bottiglia per minimo 2 mesi

VITIGNO/I

100% Ciliegiolo

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

sud - est

ALTITUDINE

600 mt s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

medio impasto con prevalenza di argilla e galestro

EPOCA DI VENDEMMIA

metà di Settembre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

5000 kg/ ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Sandro Nalli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2000

QUANTITÀ PER CARTONE

12

CODICE SAP

E3057