

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Buccia Nera

## NOME DEL VINO

Buccia Nera Confondo Bianco  
Metodo Ancestrale

## DENOMINAZIONE

Bianco Toscana IGT

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2021

## REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Località Campriano (AR)

## VINIFICAZIONE

Dopo una prima sfecciatura, la fermentazione avviene spontaneamente in acciaio a temperatura controllata. Quando la fermentazione alcolica raggiunge 15 g/L di zuccheri residui, il vino viene travasato e imbottigliato con i lieviti per terminare la fermentazione alcolica in bottiglia.

## AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi. I lieviti rimangono in bottiglia, il vino affina e viene servito senza essere mai sboccato.

## VITIGNO/I

52% Chardonnay - 8% Traminer -  
8% Incrocio Manzoni - 8% Malvasia  
- 8% Sauvignon Blanc - 8% Pinot  
Bianco - 8% Pinot Grigio - 8%  
Moscato giallo

## ALLEVAMENTO

Guyot

## ESPOSIZIONE

sud - est

## ALTITUDINE

550 s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

medio impasto con prevalenza di  
argilla e galestro

## EPOCA DI VENDEMMIA

metà agosto

## ETTARI VITATI

1

## RESA PER ETTARO

5000 kg/ ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Sandro Nalli

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.900

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E5854