SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Buccia Nera

NOME DEL VINO
Buccia Nera Metodo Ancestrale Confondo Rosato

DENOMINAZIONE
Rosato Toscana IGT Biologico

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2021

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rosati

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
100% Ciliegiolo

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
sud - est

ALTITUDINE
600 mt s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
medio impasto con prevalenza di argilla e galestro

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine Agosto - Inizi Settembre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
5000 kg/ ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Sandro Nalli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
2600

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5855