

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Buccia Nera

NOME DEL VINO
BUCCIA NERA CHIANTI RISERVA
DOCG 1,5LT

DENOMINAZIONE
Chianti Riserva DOCG

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Arezzo

VINIFICAZIONE
La vinificazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione alcolica e malolattica sono svolte naturalmente in vasche di acciaio inox prima di essere travasato in botti di rovere.

AFFINAMENTO
In botte di rovere francese da 30 hl per 24 mesi in bottiglia 6-8 mesi.

VITIGNO/I
100% Sangiovese

ALLEVAMENTO

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest

ALTITUDINE
450-550 mt s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 – 50 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Terreno di medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

EPOCA DI VENDEMMIA
Uve raccolte in differenti periodi e vinificate separatamente da Settembre ad Ottobre.

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
-

QUANTITÁ PER CARTONE
1

CODICE SAP
E8960