

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Buccia Nera

NOME DEL VINO
Buccia Nera Rosso Toscana Tenuta
di Campriano

DENOMINAZIONE
Rosso Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Loc. Campriano Arezzo (AR)

VINIFICAZIONE
Vinificazione in acciaio con
fermentazione spontanea, 2 mesi
affinamento in acciaio e 3 mesi in
bottiglia.

AFFINAMENTO
Affinamento in bottiglia per
almeno 3 mesi

VITIGNO/I
80% Sangiovese - 20% Merlot

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest

ALTITUDINE
300-400 mt s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
5 - 15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
alluvionale di medio impasto con
sabbia, ciottoli, argilla e galestro.

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda metà di Settembre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
7000 kg/ ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Sandro Nalli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
15 - 15°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
26000

QUANTITÀ PER CARTONE
12

CODICE SAP
O480