

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Buccia Nera

NOME DEL VINO

Buccia Nera Bianco di Toscana

DENOMINAZIONE

Bianco Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2022

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Campriano Arezzo (AR)

VINIFICAZIONE

Vinificazione in acciaio con fermentazione spontanea alcolica e malolattica. Vinificato senza chiarifiche e senza stabilizzanti artificiali. Il vino viene chiarificato solo attraverso un naturale processo di deposito e decantazione. E' filtrato in fase di imbottigliamento.

AFFINAMENTO

3 mesi affinamento in acciaio e 3 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

50% Malvasia - 50% Trebbiano

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud-ovest

ALTITUDINE

350

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

35

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

8000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Sandro Nalli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

13.000

QUANTITÀ PER CARTONE

12

CODICE SAP

O483