

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Bucci Nera

NOME DEL VINO

Bucci Nera Vin Santo Colli Etruria Centrale

DENOMINAZIONE

Vin Santo Colli Etruria Centrale DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Campriano Arezzo (AR)

VINIFICAZIONE

Dopo tre mesi di appassimento le uve vengono pressate ed il mosto ottenuto viene introdotto, con una percentuale di "madre", in tipici caratelli dove riposa per almeno 3 anni prima della messa in bottiglia.

AFFINAMENTO

Caratelli di legno per 3 anni minimo e in bottiglia per 6 mesi

VITIGNO/I

50% Malvasia - 50% Trebbiano

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud-ovest

ALTITUDINE

350-550 s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20-50 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

medio impasto con prevalenza di argilla e ghiaia

EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

5000 kg/ ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Sandro Nalli

FORMATI DISPONIBILI

50 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

1.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

U664