

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



## ROSATO

### TOSCANA ROSATO

Indicazione Geografica Tipica

**UVE:** Ciliegiole 100%.

**VIGNETI:** 10 anni.

**ALTITUDINE:** 600 mt slm.

**TERRENO:** Terreno di medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Est.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Uve raccolte a metà Settembre

**VINIFICAZIONE:** Le uve sono diraspate e immediatamente sottoposte ad una pressatura soffice. La vinificazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata dove la fermentazione alcolica viene svolta naturalmente.

**AFFINAMENTO:** in botte acciaio per 3 mesi in bottiglia 2 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**PRODUZIONE:** 4.000 bottiglie.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C.

**COLORE:** Al colore è rosa tenue tra il petalo di rosa e la buccia di cipolla.

**OLFATTO:** Al naso è fruttato con note nette di petali di rosa e ribes bianco.

**GUSTO:** In bocca è fresco e leggero. Buona corrispondenza naso palato, completa la degustazione lasciando la bocca gradevolmente pulita.

**ABBINAMENTI:** crostacei, frutti di mare, formaggi freschi, piatti vegetariani.