

Bucapentoli

Valdarno di Sopra DOC 2017

Campo del Monte

Bucapentoli è vino rosso biologico della Toscana centrale, dedicato "all'insostenibile ricerca dell'essere" propria del Sangiovese.

Selezione clonale di tre sangiovesi in parti uguali ovvero un sangiovese grosso clone biondi santi 1 (Bs1), un sangiovese piccolo clone Peccioli 1 (Ap1), un sangiovese di grande corpo clone F9. Raccolto a mano in settembre selezionando solo il primo grappolo di gemma.

Bucapentoli ben accompagna primi con ragù di chianina e spezzatini di a carni di manzo e naturalmente la bistecca alla Fiorentina.

Vino Rosso persistente elegante, fresco, fine ed armonico, sapido sia al profumo che al gusto. La frutta rossa di ciliegia matura e mora è padrona ma si distinguono note sapide di affumicato e pietra focaia. Tra i sangiovesi si distingue per il suo piacevole ed incomprensibile rapporto tra freschezza e corpo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Valdarno di Sopra

Denominazione DOC

Annata 2017

Classificazione Supertuscan

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Arezzo

Certificazione Biologico

Vitigno Sangiovese nero cloni BS1 AP1 F9 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Zuccheri 0.31 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino

Gusto Sapido, fruttato, abbastanza tannico, morbido

Profumo Frutta rossa, pietra focaia

Abbinamenti Secondi piatti di anatra e fagiano in salmì brasato

Temperatura di servizio 20

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi James Suckling 91 ;Ulteriori premi e riconoscimenti
Luca Maroni 90 punti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 295 m

Tipologia terreno Franco limoso privo di scheletro

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 4000

Età ceppi 22

Resa per ettaro 50

Epoca vendemmia Settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Biologica

Vinificazione In rosso in acciaio

Maturazione Acciaio

Affinamento Bottiglia

Solfiti 18

Invecchiamento 10

consigliato