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 im acciaio
Maturazione	Acciaio
Affinamento	Bottiglia
Solfiti	18
Invecchiamento consigliato	10