



BUSCAGLIA
Viticoltori in Rovescala



TABAR

Vitigno: Croatina 100%

Sistema di coltura: Tralcio rinnovato, controspalliera, inerbimento, fertilizzazioni organiche.

Parametri produttivi: Produzione massima: 80 q/ha

Diradamento precoce

Scelta vendemmiale

Macerazione lunga anche a cappello sommerso con grande cura delle vinacce

Fermentazione a temperatura controllata con lieviti autoctoni di vigna

Affinamento per almeno 24 mesi in botti di Rovere Allier e 6 mesi in bottiglia

Parametri analitici: Cont. min. alcolico naturale: 14,0% vol.

Con. min. alcolico al consumo: 14,5% vol.

Valore di acidità: 5.5‰

Estratto secco netto minimo: 28‰

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso; al naso è ampio e complesso di frutta matura, amarene e spezie che sfumano nel balsamico.

Sapore pieno e avvolgente, dalla struttura rassicurante.

Tenuta all'invecchiamento: Assai.

Il tempo è una componente importante che accresce finezza e complessità di questo vino. Non abbiate fretta e stappatelo con rispetto.

Temperatura di servizio: 18°C.

A tavola: Riservatelo a piatti impegnativi, ma non sguaiati, a momenti intensi, ma non opachi, a commensali forti, ma non grossolani. Si assapora bene anche da solo

Azienda Agricola Buscaglia Andrea
Rovescala - Tel. 0385.241854

www.vinibuscaglia.it