



CASTEL NERO

BARRIQUE

Vitigno di produzione: uva rossa Francese antica.

Grado alcolico: 12.5 % vol.

Zona di produzione: Castello Roganzuolo, San Fior (TV).

Tipo di terreno: di medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz e Bellussi.

Epoca di Vendemmia: prima decade di Ottobre.

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce per un tempo molto lungo, frequenti rimontaggi, pressatura soffice e sgrondo del mosto-vino. Il vino riposa in cantina per circa un anno prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche: questa antica uva ci permette di ottenere un vino di notevole corpo e struttura, il colore molto intenso e la sua grande personalità lo rende un vino "da meditazione" tutto da scoprire. In condizioni ottimali può invecchiare in bottiglia anche 4-5 anni.

Colore: colore rosso scuro molto intenso con importanti riflessi violacei.

Olfatto: piacevole e rotondo il profumo di marasca matura, con sfumature di frutti di bosco (mora, lampone, ribes nero).

Gusto: esprime equilibrati aromi di ciliegia, amarena, mora e marasca in una struttura di notevole importanza ed equilibrio, lungo e piacevole retrogusto di frutti di bosco asciugano il palato.

Abbinamenti: accompagna piatti carni rosse importanti come la fiorentina, arrosti, selvaggina, spiedo.

Temperatura di servizio: 18°C - 20°C in baloon.

Formati disponibili: 0.75 LT - 1.50 LT.
Disponibile anche in versione invecchiata in barrique.

Tipologia: Vino Rosso Fermo.

AZIENDA AGRICOLA BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT