

## 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

