



# BUCAPENTOLI DOC 2020 BIO

Valdarno di Sopra DOC 2020

**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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Valdarno di Sopra
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2020
<b>Classificazione</b>	Supertuscan
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Arezzo
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Sangiovese nero cloni BS1 AP1 F9 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	0,2 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino
<b>Gusto</b>	Sapido, fruttato, abbastanza tannico, morbido
<b>Profumo</b>	Frutta rossa, pietra focaia
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di anatra e fagiano in salmì brasato
<b>Temperatura di servizio</b>	20

## PREMI E RICONOSCIMENTI

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

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	295 m
<b>Tipologia terreno</b>	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  
**Affinamento** Bottiglia  
**Solfiti** 18  
**Invecchiamento** 10  
**consigliato**