# Buontempo

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

## INFO

**Annate:** 2019, 2024
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Toscana
**Vitigni:** Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia
**Suolo:** Argilloso calcareo con abbondante presenza di scheletro
**Estensione del vigneto:** Selezione di grappoli da piante vecchie di vari appezzamenti
**Tipo d'impianto:** Archetto Toscano
**Densità di ceppi per ha:** 3.500
**Età media del vigneto:** 40 anni
**Produzione media per ha:** 25 hl
**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea in anfora e macerazione con 1/3 delle uve a grappoli interi per 6 mesi
**Solforosa totale:** 18 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 650

## PRODUTTORE

**BUONDONNO**
Gabriele Buondonno

## PERCHÉ

Il Buontempo di Buondonno è un vino rosso morbido, cremoso e avvolgente. Tra frutta e sfumature terrose, si muove svelto e croccante al palato lasciando la bocca asciutta e pulita, senza perdere il nervo del sangiovese.

## QUANDO

Quando dal macellaio vi capitano sott'occhio dei fegatini di pollo, capirete che è arrivato il momento giusto di tirare fuori dalla cantina il Buontempo. Mentre preparate il più classico dei paté da spalmare su una fetta di buon pane caldo, versatevi il primo calice di rosso. Vi sembrerà di trovarvi nella Toscana di una volta.


Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it