

**Buccia Nera**

LOC. CAMPRIANO, 10  
52100 AREZZO  
TEL. 0575361040  
www.buccianera.it

**VENDITA DIRETTA  
VISITA SU PRENOTAZIONE  
OSPITALITÀ**

**PRODUZIONE ANNUA 50.000 bottiglie**  
**ETTARI VITATI 63,45**  
**VITICOLTURA Biologico Certificato**

La famiglia Mancini ha acquistato la tenuta, denominata di Campriano, all'inizio del Novecento, e da sempre il lavor principale è stato quella della produzione di vino e olio. Nel 2004 è stata inaugurata la nuova cantina e sempre in quell'anno sono entrate a lavorare le due figlie dei proprietari, Alessia e Anastasia. Il vitigno principale rimane il sangiovese, anche se non mancano varietà autoctone e internazionali. Oltre al vino viene svolta attività agrituristica e si produce anche frutta e verdura.

Sono i due vini bianchi a prevalere nelle nostre degustazioni: davvero interessante il Magnano '10, Chardonnay in purezza, che regala al naso note fragranti floreali, unite a un fruttato nel quale si riconoscono la pesca e l'albicocca. L'ingresso in bocca è caldo e avvolgente, morbido ma dotato di una bella vena acida che lo vivifica e lo porta a un finale sapido e prolungato. Buono anche il Donna Patrizia '10, da malvasia, trebbiano e grechetto, dai profumi fini, eleganti, precisi, di frutti bianchi, corpo sottile ma ben dosato, con finale saporito e di bella lunghezza. Intrigante il Campriane '09, Sangiovese in purezza, nervoso e di ottima beva, un po' rigido l'Amadio '08, da sangiovese e merlot.

○ Donna Patrizia '10	4
○ Magnano '10	4*
● Amadio '08	5
● Chianti Guarniente '10	4
● Chianti Sassocupo '09	4
● Il Campriane '09	4
● Amadio '07	4*
● Amadio '04	5
● Il Campriane '06	2*
● Il Campriane '05	3*

**Bulichella**

LOC. BULICHELLA, 131  
57028 SUVERETO [LI]  
TEL. 0565829892  
www.bulichella.it

**VENDITA DIRETTA  
VISITA SU PRENOTAZIONE**

**PRODUZIONE ANNUA 60.000 bottiglie**  
**ETTARI VITATI 14,00**  
**VITICOLTURA Biologico Certificato**

L'azienda Bulichella sorge a Suvereto, nella parte meridionale della maremma piombinese, a due passi dal mare e dai parchi della Val di Cornia. Dunque in uno scenario naturale e paesaggistico mozzafiato. Gli ettari vitati sono circa 14, in collina, e sono caratterizzati da pendenze ragguardevoli. La storia di questa realtà è davvero affascinante e incentrata sulla carismatica figura del proprietario Hideyuki Miyakawa, capace da subito di creare uno staff affiatato che mette al centro Stefano Bonaguidi e il figlio Alessandro.

Davvero molto buono il Merlot Val di Cornia Suvereto Maria Shizuko '07, fruttato, aperto, di buona polpa, bell'ampiezza e dolcezza generale. Ottimo tra i bianchi il Vermentino Tuscano '10, minerale, dalle sensazioni marine e iodate, di grande autorevolezza gustativa, così come l'omonimo Sangiovese (sia '07 che '08, con quest'ultimo che approda alle finali grazie a una bocca calda ma dinamica, di buona acidità e lunghezza). Infine merita una segnalazione l'Aleatico Sfziale '10, divertente nella componente aromatica dolce e intensa, caratterizzata da frutta secca e in confettura.

● Val di Cornia Rosso Tuscano '08	6
● Val di Cornia Rosso Tuscano '07	6
● Val di Cornia Suvereto Maria Shizuko '07	6
○ Val di Cornia Vermentino Tuscano '10	4
● Val di Cornia Aleatico Sfziale '10	5
● Val di Cornia Col di Pietre Rosse '08	7
● Val di Cornia Rosso Rubino '10	4
● Val di Cornia Aleatico '05	6
● Val di Cornia Col di Pietre Rosse '04	7
● Val di Cornia Rosso Rubino '08	4
● Val di Cornia Rosso Tuscano '05	6