

AMARONE RISERVA

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

CRU
2018



*Colore rosso rubino con note brillanti.
Profumo elegante di sottobosco e miele, viola e ibisco con note balsamiche.
Gusto morbido ed elegante.*

Vigneti: vigneti di Sant'Ambrogio. **Altitudine:** 151m slm.

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta.

Terreno: bruno, argilloso fertile con scheletro, profondo e resistente alla siccità.

Allevamento: Guyot, con 5000 ceppi per ettaro. 8 Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

Età media delle viti: 20 anni.

Resa: 15 hl/ha.

Metodo di raccolta: manuale di grappoli scelti, nel periodo della seconda metà di settembre, con lento appassimento in fruttaiolo fino a gennaio.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve appassite in

gennaio. Fermentazione a temperatura controllata di 24°C.

Macerazione del mosto per 25 giorni, con rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica.

Affinamento: botti grandi di rovere Slavonia da 25 e 50 hl per 36 mesi. Seguono almeno 18 mesi di riposo in bottiglia.

Abbinamenti: si sposa con i grandi brasati della tradizione, la selvaggina, la carne alla brace fino al pesce crudo. Da provare con costata d'asino, anatra alla brace o tartare di pesce spada.

Temperatura di servizio: 14°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	16,5 %
Zuccheri residui	3 g/l
Zuccheri residui	5,5 g/l
pH	3,6
Estratto secco netto	35 g/l



BUGLIONI

San Pietro in Cariano - Verona - Italy | tel. +39 045 6760676 | info@buglioni.it | buglioni.it