



TESTE DURE  
AMPHORA 2015



# AMARONE RISERVA

## DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
CLASSICO

*Colore rosso rubino intenso, con sfumature granate brillanti.  
L'antica arte dell'affinamento in anfora esalta i profumi di ciliegia e mora; nota speziata di pepe bianco, con sentori di vaniglia e caffè tostato. Gusto pieno e vellutato, equilibrato e rotondo.*

**Vigneti:** vigneti di Sant'Ambrogio. **Altitudine:** 151m slm.  
**Vitigni:** 60% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Croatina.  
**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:** 16 anni.  
**Resa:** 15 hl/ha.  
**Raccolta:** manuale con accurata selezione dei migliori grappoli, nel periodo di fine settembre. Lento appassimento in fruttajo fino a gennaio.

**Vinificazione:** pigiatura e diraspatura manuale delle uve appassite in gennaio. Fermentazione e macerazione del mosto per 50 giorni, con follature giornaliere. Fermentazione malolattica.

**Affinamento:** maturazione in anfora per 12 mesi e in tonneaux per i successivi 3 mesi. Riposo in bottiglia per 30 mesi prima della commercializzazione.

**Abbinamento:** selvaggina, formaggi stagionati e pesce. Da provare abbinato al cioccolato fondente amaro. Ideale anche come vino da meditazione.

**Temperatura di servizio:** circa 18°C.

Stappare almeno 4 ore prima, oppure lasciare decantare per 1 ora e riportare in bottiglia prima di servire.

**Dati analitici:**

Alcool svolto	17,3 %
Zuccheri residui	3,3 g/l
Acidità totale	5,3 g/l
pH	3,5
Estratto secco netto	35,6 g/l

## BUGLIONI