



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