

IL NARCISISTA
2021

RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO BIOLOGICO

*Colore rosso rubino carico. Profumo intenso ed elegante di frutta surmatura,
Ciliegie e prugne sotto spirito, sentori di cacao, vaniglia e tabacco.
Gusto dolce e caldo, avvolgente e vellutato.*



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

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, 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: 17 anni.

Resa: 25 hl/ha.

Metodo di raccolta: manuale di grappoli scelti, nel periodo di fine settembre, con lento appassimento in fruttai fino a gennaio.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve in febbraio. Fermentazione a temperatura controllata di 16°C. Macerazione di 20 giorni a contratto con le bucce. Rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica.

Affinamento: tonneau di rovere francese per 12 mesi e in acciaio per ulteriori 6 mesi. Seguono 6 mesi di riposo in bottiglia.

Abbinamento: dolci a base di cioccolato, pasticceria secca e tiramisù. Per gli amanti del salato è l'ideale con formaggi erborinati come il Roquefort, ma anche da solo come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 14°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	12,4 %
Zuccheri residui	147 g/l
Acidità totale	7,4 g/l
pH	3,5
Estratto secco netto	49,6 g/l



500

BUGLIONI

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