



44 VERTICALE
2020
BIOLOGICO



750

SUPERIORE

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO BIOLOGICO

*Particolari note di frutta fresca in un vino secco, ma delicato e elegante, che scivola sul palato.
Colore rosso rubino scarico. Profumo netto ed elegante di ciliegia fresca con sentori di pepe bianco.
Gusto fresco e asciutto.*

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

Vitigni: 65% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella

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: 22 anni.

Resa: 50 hl/ha.

Raccolta: manuale nel periodo di metà ottobre.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione di 28°C. Macerazione di 12 giorni. Fermentazione malolattica.

Affinamento: in botti grandi di rovere per 10 mesi. Riposo in bottiglia per 15 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: indicato con tartufo bianco, formaggi freschi o di breve affinamento e carni bianche di cortile.

Temperatura di servizio: circa 16-18°C.
Stappare almeno un'ora prima di servire.

Dati analitici:

Alcool svolto	12,9 %
Zuccheri residui	2 g/l
Acidità totale	5,9 g/l
pH	3,3
Estratto secco netto	27 g/l

BUGLIONI