



(I'M) PERFETTO

2021

BIOLOGICO



SUPERIORE

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO BIOLOGICO

Particolari note di frutta surmatura in un vino secco e intenso, che coccola e avvolge il palato. Colore rosso rubino carico. Profumo netto ed elegante di frutta rossa matura, amarena, sentori di spezie e vaniglia. Gusto rotondo, morbido ed armonico.

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

Vitigni: 50% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Croatina.

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

Allevamento: pergola doppia, con 3000 ceppi per ettaro. 18 Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

Età media delle viti: 26 anni.

Resa: 50 hl/ha.

Metodo di raccolta: manuale, nel periodo di fine settembre. Una parte delle uve viene pigiata subito e una parte viene fatta appassite in fruttai fino a novembre.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione di 28°C. Macerazione di 10 giorni per le uve fresche e di 20 per quelle appassite. Il vino ottenuto dalle uve fresche a settembre viene assemblato con quello da uve passite vinificate a novembre. Fermentazione malolattica.

Affinamento: in botti grandi di rovere per 6/8 mesi. Riposo in bottiglia per 9 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: salumi, piatti a base di porcini, carni rosse grigliate e agnello. Immaneabile con la pasta fresca al pomodoro o con la parmigiana di pesce spada per gli amanti del mare.

Temperatura di servizio: 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