



IL BUGIARDO

RIPASSO

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE



Colore Rubino Intenso.

*Profumo Ampio ed Elegante di Frutta Matura e Spezie, con leggero Sentore di Vaniglia e tabacco.
Gusto Persistente e Caldo, Avvolgente ed Vellutato.*

Vigneti: vigneti di Sant'Ambrogio. **Altitudine:** 151m slm.
Vitigni: 60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oseleta.

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: 11 anni.

Metodo di raccolta: manuale di grappoli scelti, nel periodo di fine Settembre. Una parte delle uve viene vinificata immediatamente dopo la raccolta mentre la rimanente viene messa ad appassire in Fruttaio fino a Novembre.

Resa: 45 hl/ha.

Vinificazione: Pigiatura e Diraspatura delle uve.
Fermentazione a temperatura controllata di 28°C. Dall'uva vinificata fresca si ottiene un vino destinato alla tradizionale tecnica del 'Ripasso' sulle vinacce dell'Amarone.
L'uva appassita viene vinificata a Novembre e fatta macerare

per 20 giorni a contatto con le bucce. Assemblaggio del vino ottenuto da uve appassite con quello ripassato.
Fermentazione malolattica.

Affinamento: maturazione in Tonneaux e Botti Grandi per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: risotti e risotto al bugiardo, carni rosse Alla brace o brasate, bollito veronese, formaggi di media e lunga stagionatura.

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

Dati analitici:

Alcool svolto	14,6 %
Zuccheri riduttori residui	3 g/l
Acidità totale	5,3 g/l
pH	3,5
Estratto secco netto	34 g/l



BUGLIONI