



IL NARCISISTA



500

REGIOTO

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

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: 60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 10% 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: 15 anni.
Metodo di raccolta: manuale di grappoli scelti, nel periodo di fine Settembre, con lento appassimento in fruttajo fino a Gennaio.
Resa: 25 hl/ha.

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: maturazione in tonneau per 12 mesi e successivamente in acciaio per ulteriori 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: vino da meditazione, ottimo a fine pasto, anche da solo. Tradizionalmente abbinato a pasticceria secca e dolci al cioccolato. Da provare con formaggi molto stagionati o erborinati.

Temperatura di servizio: circa 15°C.
Stappare almeno 1 ora prima di essere servito.

Dati analitici:

Alcool svolto	13 %
Zuccheri riduttori residui	110 g/l
Acidità totale	6,2 g/l
pH	3,6
Estratto secco netto	39 g/l

BUGLIONI