



(I'M) PERFETTO

# SUPERIORE

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO



*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:** 27 anni.

**Metodo di raccolta:** manuale, nel periodo di fine Settembre. Una parte delle uve viene pigiata subito e una parte viene fatta appassite in fruttajo fino a Novembre.

**Resa:** 50 hl/ha.

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

**Abbinamento:** piatti strutturati, al tartufo o ai funghi porcini, carni rosse grigliate o al forno, agnello, formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** circa 16-18°C.

Stappare almeno un'ora prima di essere servito.

**Dati analitici:**

Alcool svolto	14,3 %
Zuccheri riduttori residui	2 g/l
Acidità totale	5,3 g/l
pH	3,4
Estratto secco netto	31 g/l



**BUGLIONI**