



IL BUGIARDO  
2017



# 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:** 12 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	14,7 %
Zuccheri riduttori residui	3 g/l
Acidità totale	5,2 g/l
pH	3,6
Estratto secco netto	32 g/l

**BUGLIONI**