



TESTE DURE
2010



AMARONE RISERVA

DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

*Colore rubino con sfumature granate.
Profumo di frutta a bacca nera surmatura con note di spezia dolce.
Sentori di liquirizia e tabacco. Gusto pieno, avvolgente e vellutato.*

Vigneti: vigneti di Sant'Ambrogio. **Altitudine:** 151m slm.
Vitigni: 60% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Oseleta, 5% 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 fruttai fino a Gennaio.
Resa: 15 hl/ha.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve appassite in gennaio. Fermentazione a temperatura controllata di 25°C. Macerazione del mosto per 30 giorni, con rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica.

Affinamento: maturazione in tonneau e botti piccole per 30 mesi. Affinamento in bottiglia per 60 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: selvaggina, formaggi stagionati. Da provare abbinato al cioccolato fondente amaro. Ideale anche come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: circa 18°C.

Stappare almeno 4 ore prima, oppure lasciare decantare per 1 ora e riportare in bottiglia prima di servire.

Dati analitici:

Alcool svolto	16,7 %
Zuccheri riduttori residui	8 g/l
Acidità totale	5,9 g/l
pH	3,5
Estratto secco netto	39 g/l

BUGLIONI