



IL LUSSURIOSO

2017



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

Colore rosso rubino intenso.

Profumo di ciliegia e amarena, spezia di pepe bianco con note minerali.

Gusto morbido, fresco ed elegante.

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: 16 anni.

Metodo di raccolta: manuale di grappoli scelti, nel periodo della seconda metà di Settembre, con lento appassimento in fruttai fino a Gennaio.

Resa: 30 hl/ha.

Vinificazione: Pigiatura e Diraspatura delle uve appassite in Gennaio. Fermentazione a temperatura controllata di 24°C. Macerazione del mosto per 25 giorni, con rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica.

Affinamento: maturazione in tonneau e parte in botte grande per 30 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: cacciagione, carni alla brace, brasati a lunga cottura, formaggi stagionati. Da provare abbinato agli scampi crudi. Ideale anche come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: circa 18°C.

Stappare almeno 2 ore prima, oppure lasciare decantare per 10 minuti e riportare in bottiglia prima di servire.

Dati analitici:

Alcool svolto	16,6 %
Zuccheri riduttori residui	2 g/l
Acidità totale	5,4 g/l
pH	3,5
Estratto secco netto	32 g/l

BUGLIONI