



IL BUGIARDO

2020

BIOLOGICO



# RIPASSO

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO SUPERIORE BIOLOGICO

*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:** 13 anni.

**Resa:** 45 hl/ha.

**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 fruttai fino a novembre.

**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 in fruttai 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:** in tonneau e botti grandi per 12 mesi. Riposo in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

**Abbinamento:** carni rosse pregiate alla brace, chateaubriand e filetto di manzo, risotto al Bugiardo, formaggi a media lunga stagionatura. La sua forma snella aiuta a pulire il palato abbinato con stracotti o con il classico bollito veronese.

**Temperatura di servizio:** circa 16-18°C.  
Stappare almeno un'ora prima di servire.

**Dati analitici:**

Alcool svolto	13,7 %
Zuccheri residui	3,5 g/l
Acidità totale	5,5 g/l
pH	3,4
Estratto secco netto	33 g/l

**BUGLIONI**