



IL BUGIARDO

2021

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: 21 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 medio-lunga stagionatura. La sua forma snella aiuta a pulire il palato abbinato con stracotti o con il classico bollito veronese.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Stappare almeno un'ora prima di servire.

Dati analitici:

Alcool svolto	13,9 %
Zuccheri residui	3 g/l
Acidità totale	5,7 g/l
pH	3,5
Estratto secco netto	31,5 g/l



BUGLIONI

San Pietro In Cariano - Verona - Italia | tel. (+39) 045 6760676 | info@buglioni.it | buglioni.it