



## IL DISPERATO 2022



750

# BIANCO

## TREVENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Colore giallo paglierino con riflessi dorati.  
Profumo intenso con note floreali e di frutta tropicale, ananas e mango.  
Dotato di buona acidità e piacevole morbidezza, sapido ed equilibrato.*

**Vigneti:** vigneti di Sant'Ambrogio. **Altitudine:** 151m slm.

**Vitigni:** 90% Garganega, 10% Incrocio Manzoni.

**Terreno:** bruno alluvionale abbastanza leggero, ricco di scheletro.

**Allevamento:** pergola doppia con 2.500 ceppi per ettaro. 18

Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

**Età media delle viti:** 26 anni.

**Resa:** 70 hl/ha.

**Metodo di raccolta:** manuale nel periodo di fine settembre.

**Vinificazione:** pigiatura e pressatura delle uve. Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura controllata di 16° C.

**Affinamento:** affinamento in acciaio per 4 mesi. Riposo in bottiglia per 2 mesi prima della commercializzazione.

**Abbinamento:** crudites e antipasti leggeri, piatti estivi come caprese, pollo alla griglia e tartare di tonno; in inverno con

vellutate speziate come zucca e zenzero o carote e cannella.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

#### Dati analitici:

Alcool svolto	12,6 %
Zuccheri residui	2,5 g/l
Acidità totale	6 g/l
pH	3,3
Estratto secco netto	20,8 g/l

# BUGLIONI

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