



IL LUSSURIOSO
2019
BIOLOGICO



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO BIOLOGICO

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: 20 anni.

Resa: 30 hl/ha.

Metodo di raccolta: manuale di grappoli scelti, nel periodo della seconda metà di settembre, con lento appassimento in fruttaiolo fino a gennaio.

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: formaggi dai gusti intensi, carni rosse mazzate, diaframma e spider steak su brace o al barbecue. Sa stupire con i grandi crudi: tartare di manzo o con scampo e solo un filo d'olio. Perfetto anche per inzupparci la Sbrisolona.

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	16,4 %
Zuccheri residui	3 g/l
Acidità totale	5,5 g/l
pH	3,4
Estratto secco netto	35,6 g/l

BUGLIONI