



IL NARCISISTA
2019
BIOLOGICO




500

RECIOTO

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO BIOLOGICO

Colore rosso rubino carico. Profumo intenso ed elegante di frutta surmatura, Ciliegie e prugne sotto spirito, sentori di cacao, vaniglia e tabacco. Gusto dolce e caldo, avvolgente e vellutato.

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

Vitigni: 60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Croatina.

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: 15 anni.

Resa: 25 hl/ha.

Metodo di raccolta: manuale di grappoli scelti, nel periodo di fine settembre, con lento appassimento in fruttai fino a gennaio.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve in febbraio.

Fermentazione a temperatura controllata di 16°C. Macerazione di 20 giorni a contratto con le bucce. Rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica.

Affinamento: maturazione in tonneau per 12 mesi e

successivamente in acciaio per ulteriori 6 mesi. Riposo in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: vino da meditazione, ottimo a fine pasto, anche da solo. Tradizionalmente abbinato a pasticceria secca e dolci al cioccolato. Da provare con formaggi molto stagionati o erborinati.

Temperatura di servizio: circa 15°C.

Stappare almeno 1 ora prima di servire.

Dati analitici:

Alcool svolto	13,9 %
Zuccheri residui	97 g/l
Acidità totale	7,7 g/l
pH	3,5
Estratto secco netto	51 g/l

BUGLIONI