



IL VIGLIACCO

2022



# BRUT ROSÉ

VINO SPUMANTE

---

*Colore rosato brillante. Perlage sottile con grana fine e persistente.  
Bouquet delicatamente fruttato con sentori floreali.  
Sapore fresco, asciutto e sapido.*

---

**Vigneti:** San Pietro In Cariano. **Altitudine:** 110m slm.

**Vitigni:** 100% Molinara.

**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:** 31 anni.

**Resa:** 70 hl/ha.

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

**Vinificazione:** pigiatura e pressatura delle uve. Macerazione

a freddo del mosto per 48 ore a contatto con le bucce.

Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura

controllata di 14° C. Presa di spuma in autoclave per 30 giorni,

secondo il Metodo Martinotti/Charmat.

**Affinamento:** riposo in bottiglia per 2 mesi prima della

commercializzazione.

**Abbinamento:** ideale per l'aperitivo in coppia con grissini e

Crudo di Parma, si abbina a tavola con zuppe, piatti di pesce e  
carni bianche. Ottimo con fritti e tempura. Da provare a fine pasto  
con i dessert a base di frutta.

**Temperatura di servizio:** circa 8°C.

**Dati analitici:**

Alcool svolto	12,3 %
Zuccheri residui	8 g/l
Acidità totale	6,4 g/l
pH	3,1
Estratto secco netto	22 g/l



750

1,5l

## BUGLIONI

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