



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% Osweleta.

**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 marezzate, 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