



CANTINA
BULGARINI

GERUMÌ VINO ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE | Pozzolengo - Brescia.

COSTITUZIONE DEL TERRENO

Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Varietà a bacca rossa.

PRODUZIONE PER ETTARO | 90 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, ad ottobre.

VINIFICAZIONE | Prodotto solo in annate favorevoli con le migliori uve provenienti dalle parcelle più vocate. Esse subiscono un appassimento in fruttaiolo e vengono quindi vinificate tradizionalmente con lunga macerazione. Affinamento per dodici mesi in piccole botti di legno di media tostatura successivamente in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso e impenetrabile. Impatto olfattivo di qualità, con sentori di frutta a bacca rossa matura e note di confettura e vaniglia. Al palato è equilibrato, fresco e corposo, con un tannino denso ma gentile

ABBINAMENTI

Carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi a media-lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18-20° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 14,5%.

CONTENUTO | 0,75 l - 1,5 l





Merlot - Cabernet - Marzemino



AREA OF PRODUCTION | Pozzolengo - Brescia.

SOIL CONSTITUTION

The Morainic Hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINE TRAINING SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Red grape varieties.

PRODUCTION PER HECTARE | 90 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in October.

VINIFICATION

Produced only in favourable vintages with the best grapes selected from the most suitable plots. The grapes undergo a drying process in drying chambers and then they are traditionally vinified with a long maceration process. Ageing for twelve months in small medium toasted wooden barrels and afterwards, ageing in bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Intense and inky red colour. Olfactory perceptions of quality, with hints of ripen red fruits and notes of jam and vanilla. On the palate it is balanced, fresh and full-bodied, with a persistent but delicate array of tannins.

PAIRINGS

Red meat, roasts, game meats and medium to mature cheeses.

SERVING TEMPERATURE | 18-20° C.

ALCOHOL CONTENT | 14,5%.

BOTTLE CONTENT | 0,75 l - 1,5 l



ANBAUGEBIET | Pozzolengo - Brescia.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS

Moränenhügel aus der Eiszeit, gekennzeichnet durch fruchtbaren ton- und kieshaltigen Boden.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG

Reihen mit einfachem Bogen.

WEINSTOCK | Vers. rote Rebsorten.

PRODUKTION PRO HEKTAR | 90 Doppelzentner Trauben.

WEINLESE | Handlese, im Oktober.

WEINHERSTELLUNG

Wird nur in günstigen Jahrgängen hergestellt, mit den besten aus den geeignetsten Parzellen kommenden Trauben. Sie unterliegen dem Trocknen in einem speziellen Trocknungsraum vinifiziert. Zwölf Monate Ausbau in kleinen Fässern mit mittlerem Röstgrad und darauffolgend Ausbau in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe intensives und undurchdringliches Rot. Die Wirkung des Duftes ist von Qualität, mit fruchtigen Noten von roten Beeren und Konfitüre und Vanille. Am Gaumen ist er ausgewogen, frisch und üppig, mit einem dichten aber lieblichen Tannin.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Rotes Fleisch, Braten, Wild und mittel bis lang gereifter Käse.

SERVIERTEMPERATUR | 18-20° C.

ALKOHOL | 14,5%.

INHALT | 0,75 l - 1,5 l