



# BULGARINI

*Viticoltori per tradizione*

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### CLASSICO

#### ZONA DI PRODUZIONE

San. Pietro in Cariano - Verona. Zona tipica dell'Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico

#### COSTITUZIONE DEL TERRENO

Vigneti collinari a 150-200 metri di altitudine, ubicati nella zona classica della Valpolicella. Terreno di tipo calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Pergola veronese doppia

VITIGNO | 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% Rondinella

Corvina Veronese



Corvinone



Rondinella



VENDEMMIA | Manuale, a settembre.

APPASSIMENTO | Fine settembre, appassimento a temperatura e umidità controllata in fruttai, per circa 100 giorni.

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE | Diraspa-pigiatura delle uve appassite in dicembre/gennaio. Macerazione per 20/30 giorni e fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO | 12 mesi in acciaio e 40 mesi in barrique di rovere. Ulteriore evoluzione in bottiglia per almeno 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore rosso granato. Profumo intenso. Al palato si presenta con note speziate e sentori di vaniglia, mandorle amare, prugne e ciliege.

ABBINAMENTI | Predilige abbinamenti con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18° - 20 °C. Stappare e decantare la bottiglia almeno due ore prima del consumo.

GRADAZIONE ALCOLICA | 15%.

CONTENUTO | 0,75 l

