



# BULGARINI

*Viticoltori per tradizione*

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
CLASSICO

### ANDAMENTO CLIMATICO

*Inverno:* Precipitazioni e temperature nella media stagionale, buone riserve idriche nei giacimenti terreni.

*Primavera:* Temperature e precipitazioni al di sotto della media stagionale, con relativo rallentamento dello sviluppo vegetativo della pianta.

*Estate:* Caldo e temperature con picchi sopra la media stagionale, scarse precipitazioni e prevalenza di cielo sereno. Sviluppo ottimale di piante e acini, con maturazione lenta e costante.

*Settembre ( Raccolta ):* Temperature sotto la media stagionale. Buona escursione termica, condizione ottimale per una maturazione lenta e graduale. **Uve di eccellente qualità alla raccolta.**

### PRODUZIONE

*Vendemmia:* Uve raccolte manualmente nel mese di settembre con circa 2 settimane di anticipo rispetto agli uvaggi per la varietà Valpolicella Classico. Raccolta selettiva dei migliori grappoli di Corvina veronese, Corvinone e Rondinella perfettamente integri ed asciutti.

*Appassimento:* I grappoli vengono adagiati in un unico strato su apposite "arèle", riposte in locali ben areati a temperatura e umidità controllata, denominati "fruttai". Questa tecnica permette di controllare ed evitare il possibile attacco di muffe. Il processo di appassimento si protrae per circa 100 giorni, con il costante controllo dei grappoli. Al termine le uve presentano il 30/40% in meno del loro peso iniziale, aumentando così la concentrazione zuccherina indispensabile in fase di fermentazione per il raggiungimento di un grado alcolico attorno al 15%.

*Macerazione:* Un processo di circa 20/30 giorni dove gli acini macerano ad una temperatura controllata, avviando così lentamente il processo di fermentazione.

*Fermentazione:* Il periodo di fermentazione dell'Amarone avviene nei mesi di gennaio/febbraio, dove dopo la svinatura viene riposto in vasche di acciaio con temperature fra i 18°-20°, segue fermentazione malolattica in acciaio. ( *Fermentazione malolattica: detta anche conversione malolattica, è un evento fermentativo successivo alla fermentazione alcolica.* )

*Maturazione:* L'Amarone Bulgarini affina per 12 mesi in acciaio e 40 mesi in barrique di rovere. Segue poi un affinamento di almeno 8 mesi in bottiglia.

*Tenuta all'invecchiamento:* Lunga tenuta in bottiglia. ( 10 anni e più ).

### NOTE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso granato, l'Amarone della Valpolicella Bulgarini 2013 presenta al naso un bouquet di confettura di ciliegia e prugna con vaghi sentori di vaniglia e spezie. Al palato è pieno e armonico con una buona persistenza.

ANNATA 2013



DATI ANALITICI	ALCOOL: 15,00 %	ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l.
ACIDITÀ VOLATILE: 0,60 g/l.	ZUCCHERI RIDUTTORI: 6,0 g/l.	ESTRATTO SECCO NETTO: 32,00 g/l.

### • 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

### • VENDEMMIA

Manuale, a settembre.

### • CONTENUTO

Bottiglia 0,75 l

### • ABBINAMENTI

Preferisce 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.