



f vinibulgarini
@cantinabulgarini

Amarone della Valpolicella
D.O.C.G Classico



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
16-18°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
15.5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l



CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

Luxury Collection



ZONA DI PRODUZIONE
San Pietro in Cariano - Verona.

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.

APPASSIMENTO | Fine settembre, appassimento a temperatura e umidità controllata in fruttaio, 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 rubino intenso e impenetrabile con riflessi granati. Al naso è ampio, intenso e complesso con sentori fruttati di ciliegia, mirtillo, amarena sotto spirito. Sentori floreali di fiori secchi e anice, finale speziato di vaniglia, chiodi di garofano, pepe nero. Sono riconoscibili sentori di caffè tostato, tabacco, liquirizia, cuoio. In bocca è intenso, caldo, di grande struttura e ottima persistenza.

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

LUXURY

PRODUCTION AREA | San Pietro in Cariano - Verona.

GROUND CONSTITUTION | Hillside vineyards 150-200 mt high, situated in the classic area of Valpolicella Typical calcareous soil.

VINEYARD SYSTEM | Double Pergola Veronese

GRAPE VARIETIES | 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% Rondinella

HARVEST | Manually, in October.

WITHERING PROCESS | Clusters are laid on dedicated grid called "arele", placed in very well-aired chambers under controlled temperature, known as "fruttai". The withering process lasts about 100 days.

MACERATION/FERMENTATION | A process lasting 20/30 days. The grape berries undergo a maceration under controlled temperature, starting slowly the fermentation process. The fermentation takes place in January/February.

AGEING | Ageing in steel tanks for 12 months, maturation in oak barrels for 40 months followed by a 8 months bottle refinement.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense, impenetrable ruby red colour with garnet hues. Wide, intense and complex bouquet with notes of cherry, blueberry, black cherry in spirit. Floral scents of dried flowers and anise, spicy finish of vanilla, cloves, black pepper. Perception of roasted coffee, tobacco, liquorice, leather. On the palate is intense, warm, great structured and with long lasting finish.

PAIRINGS | Particularly good with red meat, game meat and mature cheese.