



vinibulgarini

@cantinabulgarini

CANTINA  
**BULGARINI**  
*L'oro della nostra terra*

CLASSIC

## Classic Collection

Dolce Angelica  
Vino Bianco



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE  
10-12°C

GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT  
14%

CONTENUTO  
BOTTLE CONTENT  
0,375 l

ZONA DI PRODUZIONE | Ponti sul Mincio - Mantova

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 bianca

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

VENDEMMIA | Raccolta manuale in cassetta, a settembre.

VINIFICAZIONE | Appassimento delle uve in cassetta fino ad inizio dicembre. La vinificazione in bianco avviene in tonneaux per 12 mesi. Successivo affinamento di circa 10 mesi in botte e 4-5 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore giallo dorato, profumi che ricordano miele, fiori gialli e frutta sciroppata, con note di agrumi maturi, rese più gentili dall'affinamento in barrique. Sapore molto morbido caratterizzato da sensazioni avvolgenti supportate da un'importante struttura e dalla ricca presenza di estratto.

ABBINAMENTI | Formaggi erborinati, pasticceria secca e frutta secca tostata.

PRODUCTION AREA | Ponti sul Mincio - Mantova

GROUND CONSTITUTION | The morainic hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINEYARD SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | White grape varieties.

PRODUCTION PER HECTARE | 90 quintals of grapes.

HARVEST | Manual picking in trays in september.

VINIFICATION | Drying of grapes in small crates until the beginning of December. The white wine vinification takes place in tonneaux for 12 months. Aged for approximately ten months in barrels and then for 4 - 5 months in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Golden yellow colour with aromas reminiscent of honey and yellow flowers and fruits in syrup, with notes of ripen citrus refined by the ageing in barriques. The flavour profile is very smooth and characterized by enveloping sensations, supported by an important structure and by the rich presence of extract.

PAIRINGS | Blue vein cheeses, dry pastries and toasted dried fruit.