



f vinibulgarini

@cantinabulgarini

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

PREMIUM

Premium Collection

Gerumi
Vino Rosso



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
16-18°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
15%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0.75 l

ZONA DI PRODUZIONE | Cavriana - 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 rossa.

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

VENDEMMIA | Raccolta manuale in cassetta ai primi di ottobre.

VINIFICAZIONE | Prodotto solo in annate favorevoli con le migliori uve provenienti dalle parcelle più vocate che subiscono un appassimento in fruttaio per 40 - 50 giorni, vinificate tradizionalmente con lunga macerazione. Invecchiamento in Tonneaux di Rovere francese / americano di media tostatura per 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per 5-6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è intenso, ampio e complesso con sentori di frutta sotto spirito, ciliegia, frutti di bosco. È speziato con note di vaniglia, chiodi di garofano, cannella, pepe nero. Sono riconoscibili sentori di caffè tostato, tabacco, liquirizia. In bocca è caldo, morbido, avvolgente, di grande struttura e persistenza.

ABBINAMENTI | Carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

PRODUCTION AREA | Cavriana- Mantova.

GROUND 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 | Manual pickyng in trays at the beginning of october.

VINIFICATION | Produced only in favourable vintages with the best grapes selected from the most suitable parcels, that undergo a drying process in drying chambers for 40 - 50 days, vinified with a long maceration process. Maturation in medium-toasted French/American oak Tonneaux for 12 months. Subsequent refinement in bottle for 5-6 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense ruby red colour with violet hues. Intense, wide and complex bouquet with fruit in spirit notes, cherry, wild berries. Spicy scents of vanilla, cloves, cinnamon, black pepper. Perception of roasted coffee, tobacco, liquorice. On the palate is warm, enveloping, great structured and with long and lingering finish.

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