



f vinibulgarini
@cantinabulgarini

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

CLASSIC

Classic Collection

Garda DOC
Merlot



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
14° - 16°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
13 %

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 | Merlot 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 100 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, ad ottobre.

VINIFICAZIONE | Raccolta manuale in cassetta, diraspatura, pigiatura soffice, macerazione prefermentativa e fermentazione tradizionale di 8-10 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in acciaio e bottiglia per 3-4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore rosso intenso con riflessi purpurei. Note vegetali di erbe aromatiche e di spezie con nuances di confetture di more e mirtillo. Tannino morbido e avvolgente che eleva la dolce sensazione del frutto rosso. Fresco e armonico dotato di una intrigante nota salina tipica.

ABBINAMENTI | Adatto a piatti a base di carne sia arrosto che in umido o ai tipici salumi lombardi.

PRODUCTION AREA | Cavriana - 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 | Merlot 100%.

PRODUCTION PER HECTARE | 100 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in October.

VINIFICATION | Harvested by hand, using small crates; destemming, light pressing, pre-fermentation maceration, followed by traditional fermentation for 8-10 days. Malolactic fermentation and long ageing in steel tanks and bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense red colour with purple tinges. Vegetal notes of aromatic herbs and spices with nuances of blackberry and blueberry jams. Smooth and silky tannins that enhance the sweet sensation of red fruits. Fresh and harmonious, having a typical, yet intriguingly delicate, savoury note.

PAIRINGS | Suitable for meat-based courses, such as roasts and stews or assortment of cured meats from Lombardy.