



f vinibulgarini
@cantinabulgarini

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

PREMIUM

Premium Collection

Rosso Bruno
Vino Rosso



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
16-18°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
14%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l, 1,5 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.

VITIGNI | Varietà a bacca rossa.

PRODUZIONE PER ETTARO | 90 q.li d'uva

VENDEMMIA | Raccolta manuale in cassetta ai primi di ottobre

VINIFICAZIONE | Lunga macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi, fermentazione malolattica svolta in legno. Invecchiamento in Tonneaux di Rovere francese / americano di media tostatura per 12 mesi, e successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore rosso rubino intenso. Complesso ed intenso al naso con note di frutti rossi, prugna, ciliegia, frutti di bosco. Speziato con note di vaniglia, chiodi di garofano e pepe nero. Sentori di erbe aromatiche come l'alloro. Al palato è secco, caldo e tannico, di buona struttura e lunga persistenza.

ABBINAMENTI | Piatti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

PRODUCTION AREA | Cavriana - Mantova.

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

VINEYARD SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Red grape varieties.

PRODUCTION PER HECTARE | 90 quintals of grapes.

HARVEST | Manual picking in trays at the beginning of October.

VINIFICATION | Long maceration on the grape pomace with frequent pumping-over, malolactic fermentation and maturation in French and American oak barrels for 12 months, followed by a bottle refinement.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense ruby red colour. Complex and intense bouquet with red fruits scents, plum, cherry, wild berries. Spicy notes of vanilla, cloves and black pepper. Aromatic herbs such as bay leaves. Dry and warm on the palate, tannic, structured and with a long finish.

PAIRINGS | Red meat dishes, game meats, mature cheese.