





CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

CLASSIC



 [vinibulgarini](#)
 [@cantinabulgarini](#)

Classic Collection

Dolce Angelica Vino Bianco



Varietà a bacca bianca.
White grape varieties.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
14°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
14,5%

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, a settembre.

VINIFICAZIONE | Selezione dei grappoli e appassimento delle uve in cassetta fino ad inizio dicembre. La vinificazione in bianco avviene in tonneau di rovere francese per 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per 4-5 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore giallo dorato, profumi che ricordano miele, fiori gialli e frutta sciropata, con note di agrumi maturi, rese più gentili dall'affinamento in tonneau. 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, in September.

VINIFICATION | Grape selection and drying of the grapes in crates until the beginning of December. The white vinification takes place in French oak tonneau for 12 months. Subsequent ageing in the bottle for 4-5 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Golden yellow colour, with aromas reminiscent of honey, yellow flowers and fruits in syrup, with notes of ripen citrus refined by the ageing in tonneau. 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 cheeses, dry pastries and toasted dried fruit.

