

**Amarone della Valpolicella Classico**  
**D.O.C.G.**  
**2010**

Colore Rosso Rubino Intenso, con Sfumature Granate.  
Profumo Elegante di Frutta Surmatura e Spezie, con sentori di Vaniglia, Tabacco, Cacao e Liquirizia.  
Gusto Pieno e Vellutato, Avvolgente e Morbido.

Vino da Meditazione, Protagonista.  
Pur essendo Figlio di una Dimenticanza: quella di una partita di Recioto, che Lasciata in Botte per Lungo Tempo ha Evoluto i suoi Zuccheri in Alcool, acquisendo un Sapore non più dolce ma Amaro. Il Primo Nome che gli fu assegnato fu infatti 'Recioto di Amarone'; in fine, la Decisione di fare una Vinificazione Specifica per il Re dei Vini della Valpolicella.

La Tradizione lo accosta alla Cacciagione, alle Carni alla Brace, ai Brasati di lunga Cottura, e ai Formaggi Stagionati. Tuttavia, la Morbidezza della sua Frutta Appassita consente Abbinamenti Moderni, un po' Azzardati... da provare con gli Scampi Crudi!

Servire ad una Temperatura di circa 18° C.  
Stappare almeno Due Ore Prima di essere Bevuto o lasciarlo Decantare per 10 Minuti e riportarlo in Bottiglia, prima di Servire.

**Vitigni.** 60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oseleta

**Terreno.**

Bruno, argilloso, fertile, con scheletro, profondo e resistente alla siccità

**Sistema di allevamento.**

Guyot, con 5000 ceppi per ettaro  
8 gemme ceppo  
Età delle viti: 10 anni  
Inerbimento dei filari

**Metodo di Raccolta.**

Manuale, di Grappoli Scelti.  
Periodo: seconda metà di Settembre, con lento appassimento in Fruttaio fino a Gennaio

**Vinificazione.**

Pigiatura e Diraspatura delle uve appassite in Gennaio  
Fermentazione a temperatura controllata di 24°C  
Macerazione del mosto per 25 giorni, con Rimontaggi e Follature giornaliere  
Fermentazione Malo-lattica

**Affinamento.**

Maturazione in barrique per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione

**Resa.**

30 hl/Ha

**Dati analitici.**

Alcool svolto 16.6%  
Zuccheri riduttori residui 10 g/l  
Acidità totale 6.0 g/l  
pH 3.5  
Estratto secco netto 39 g/l



**BUGLIONI**

**CANTINE BUGLIONI**  
Head Office and Logistics  
Via Natta, 40  
37026 Settimo di Pescantina  
Valpolicella - Verona (Italy)  
T +39 045 6760681 F +39 045 6760678  
buglioni@buglioni.it buglioni.it

**Winery**  
Via Campagnole, 55  
37029 Corrubbio di Negarine  
San Pietro in Cariano  
Valpolicella - Verona (Italy)