

# *il Lussurioso*

## **Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2012**

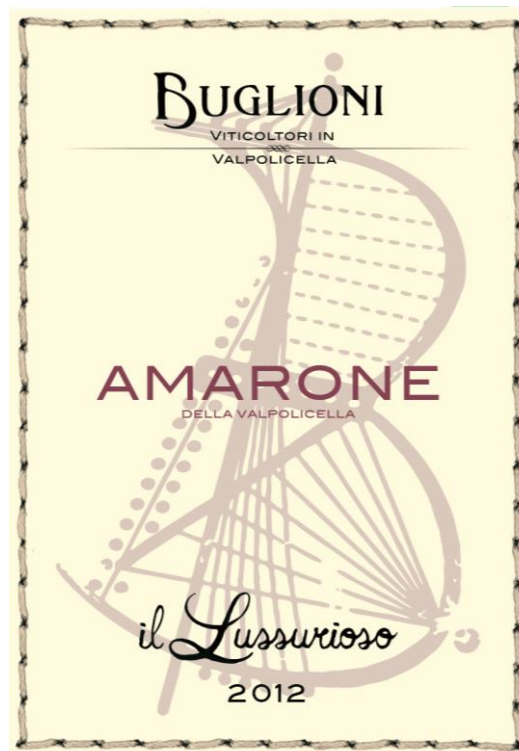
Colore Rosso Rubino Intenso, con Sfumature Granate.  
Profumo Elegante di Frutta Surmatura e Spezie, con sentori di Vaniglia, Tabacco, Cacao e Liquirizia.  
Gusto Pieno e Vellutato, Avvolgente e Morbido.

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 e parte in botte grande per 30 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione

### **Resa.**

30 hl/Ha

### **Dati analitici.**

Alcool svolto 16.2 %

Zuccheri riduttori residui 6 g/l

Acidità totale 5.9 g/l

pH 3.5

Estratto secco netto 40 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)