

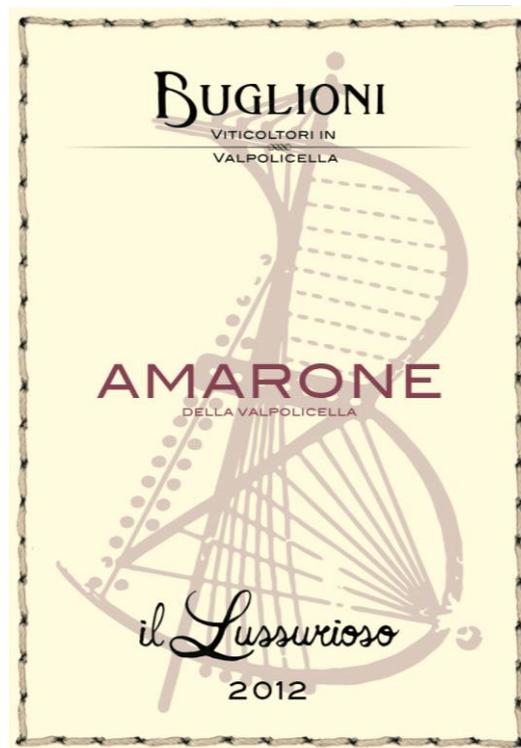
il Lussurioso

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)