

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
18-20°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
15.5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l



CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

Luxury Collection



ZONA DI PRODUZIONE | San Pietro in Cariano - Verona.

COSTITUZIONE DEL TERRENO | Vigneti collinari a 150-200 metri di altitudine, ubicati nella zona classica della Valpolicella. Terreno di tipo calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Pergola veronese doppia.

VITIGNO | Corvina Veronese 50% , Corvinone 30%, Rondinella 20%

VENDEMMIA | Manuale, a settembre.

APPASSIMENTO | Fine settembre, appassimento a temperatura e umidità controllata in fruttai, per circa 100 giorni.

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE | Diraspa-pigiatura delle uve appassite in dicembre/gennaio. Macerazione per 20/30 giorni e fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO | 12 mesi in acciaio e 40 mesi in barrique di rovere. Ulteriore evoluzione in bottiglia per almeno 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore rosso rubino intenso e impenetrabile con riflessi granati. Al naso è ampio, intenso e complesso con sentori fruttati di ciliegia, mirtillo, amarena sotto spirito. Sentori floreali di fiori secchi e anice, finale speziato di vaniglia, chiodi di garofano, pepe nero. Sono riconoscibili sentori di caffè tostato, tabacco, liquirizia, cuoio. In bocca è intenso, caldo, di grande struttura e ottima persistenza.

ABBINAMENTI | Predilige abbinamenti con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

LUXURY



 vinibulgarini
 @cantinabulgarini

PRODUCTION AREA | San Pietro in Cariano - Verona.

GROUND CONSTITUTION | Hillside vineyards 150-200 mt high, situated in the classic area of Valpolicella. Typical calcareous soil.

VINEYARD SYSTEM | Double Pergola Veronese.

GRAPE VARIETIES | Corvina Veronese 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%.

HARVEST | Manual, in September.

WITHERING PROCESS | End of September, drying at controlled temperature and humidity into a drying room for about 100 days.

MACERATION AND FERMENTATION | Destemming and crushing of the dried grapes in December/January. Maceration for 20/30 days and malolactic fermentation in steel tanks at controlled temperature.

AGEING | Ageing in steel tanks for 12 months, maturation in oak barrels for 40 months followed by a 8 months bottle refinement.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense, impenetrable ruby red colour with garnet hues. Wide, intense and complex bouquet with notes of cherry, blueberry, black cherry in spirit. Floral scents of dried flowers and anise, spicy finish of vanilla, cloves, black pepper. Perception of roasted coffee, tobacco, liquorice, leather. On the palate is intense, warm, great structured and with long lasting finish.

PAIRINGS | Particularly good with red meat, game meat and mature cheese.