



VEGAN



Garda DOC
Merlot
Gerumi



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
16-18°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
15%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l

ZONA DI PRODUZIONE | Cavriana - 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 | 100% Merlot

PRODUZIONE PER ETTARO | 90 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Raccolta manuale in cassetta ai primi di ottobre.

VINIFICAZIONE | Prodotto solo in annate favorevoli con le migliori uve provenienti dalle parcelle più vocate. Vinificate tradizionalmente con lunga macerazione. Invecchiamento in tonneau di rovere francese / americano di media tostatura per 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per 5-6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è intenso, ampio e complesso con sentori di frutta sotto spirito, ciliegia, frutti di bosco. È speziato con note di vaniglia, chiodi di garofano, cannella, pepe nero. Sono riconoscibili sentori di caffè tostato, tabacco, liquirizia. In bocca è caldo, morbido, avvolgente, di grande struttura e persistenza.



ABBINAMENTI | Carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

Luxury Collection

LUXURY



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

PRODUCTION AREA | Cavriana- 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 | 100% Merlot

PRODUCTION PER HECTARE | 90 quintals of grapes.

HARVEST | Manual picking in crates at the beginning of October.

VINIFICATION | Produced only in favourable vintages with the best grapes selected from the most suitable parcels. Vinified with a long maceration process. Maturation in medium-toasted French/American oak tonneau for 12 months. Subsequent refinement in bottle for 5-6 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense ruby red colour with violet hues. Intense, wide and complex bouquet with fruit in spirit notes, cherry, wild berries. Spicy, with scents of vanilla, cloves, cinnamon, black pepper. Perception of roasted coffee, tobacco, liquorice. On the palate is warm, enveloping, great structured and with long and lingering finish.

PAIRINGS | Red meat, roasts, game meats and medium to mature cheeses.