



## Buglioni IL LUSSURIOSO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO DOCG BIOLOGICO

VINI DEL VENETO

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

**ALCOOL** 16,4%

**ZONA VITIGNI** Vigneti Sant'Abrogio, San Pietro in Cariano

**AFFINAMENTO** Maturazione in tonneau e parte in botte grande per 30 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

**COLORE** Rosso rubino intenso.

**NASO** Profumo di ciliegia e amarena, spezia di pepe bianco con note minerali.

**PALATO** Di medio corpo e masticabile, questo rosso brillante e sapido offre un filo di pepe nero macinato che si snoda attraverso sapori di ciliegia secca, tabacco stagionato e scorza di arancia mandarino. Gusto persistente e caldo, avvolgente ed vellutato

**ABBINAMENTI** Formaggi dai gusti intensi, carni rosse marezzate, diaframma e spider steak su brace o al barbecue. Sa stupire con i grandi crudi: tartare di manzo o con scampo e solo un filo d'olio. Perfetto anche per inzupparci la Sbrisolona.

