

BUGLIONI.IT

BUGLIONI

50 ha Valpolicella Classica

5 ha in Lugana

BIO Organic since 2019

20% ITALY, 34% EUROPE, 28% USA, 18% ASIA



AMARONE
SINGLE VINEYARD

Reserva

VENDEMMIA 2000
BOTTIGLIA N° DI 003213
PRODOTTO IN ITALIA

*Due generazioni in continuo confronto
portano a scelte di passione e cuore,
nella ricerca costante dell'armonia e della perfezione*

TESTE DURE

BUGLIONI



MARIANO BUGLIONI

ALFREDO BUGLIONI

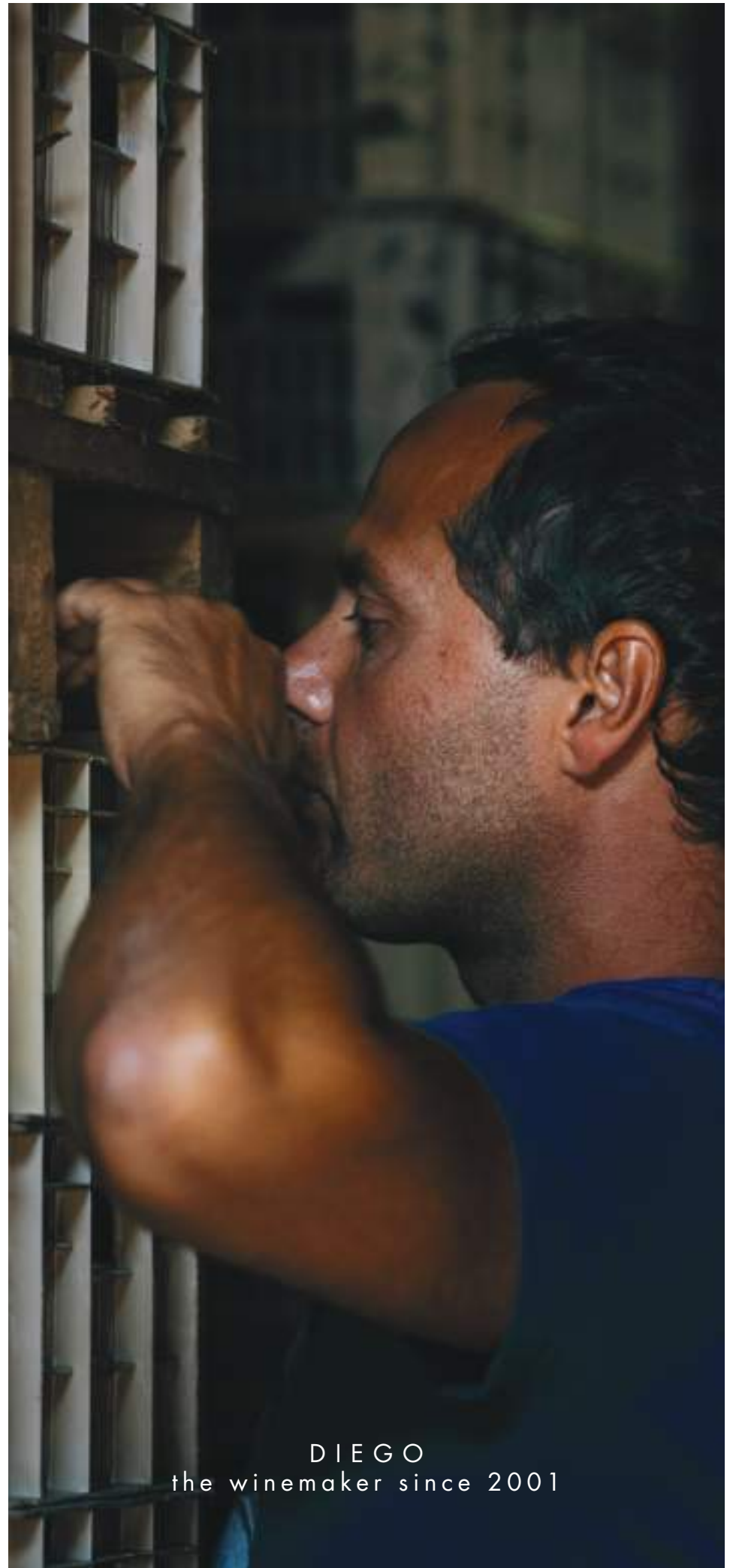
LE
TESTE
DURE



MARIO
vinegrower



MICHELANGELO
pruning master



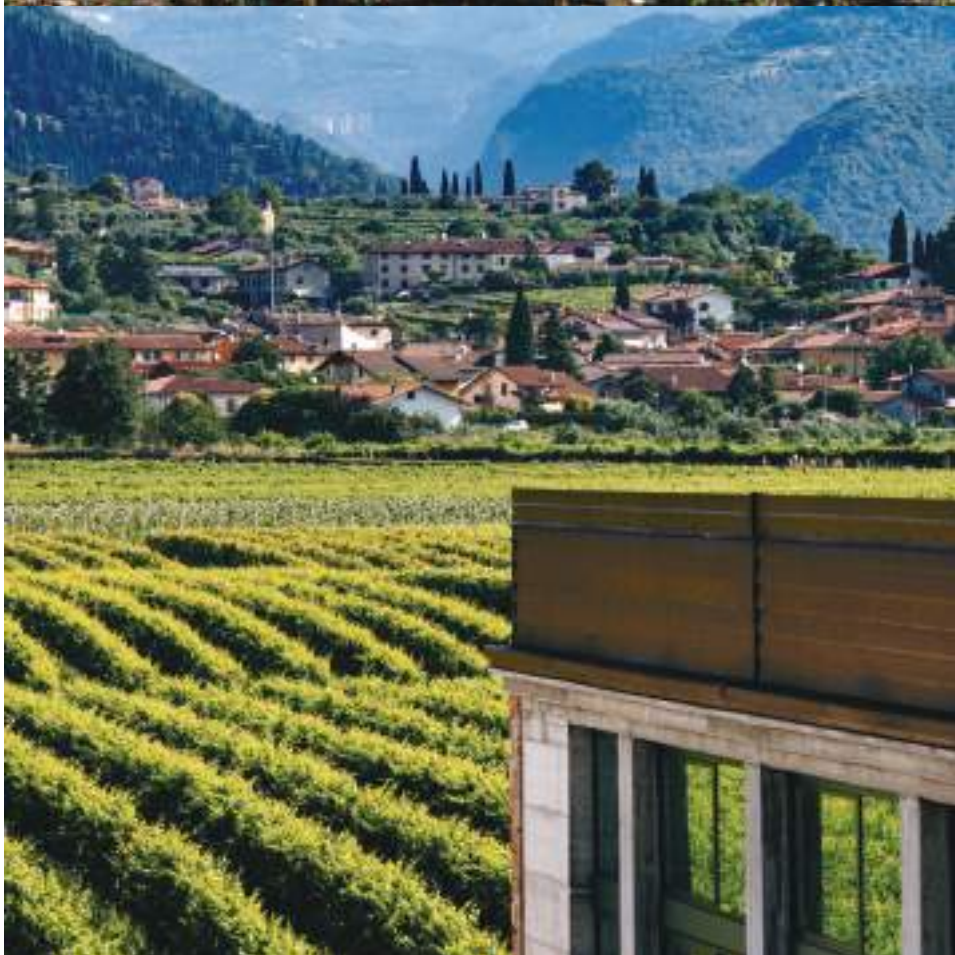
DIEGO
the winemaker since 2001

SAN PIETRO IN CARIANO



Valpolicella indigenous varieties
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta

Lugana's Trebbiano



SANT'AMBROGIO



LUGANA

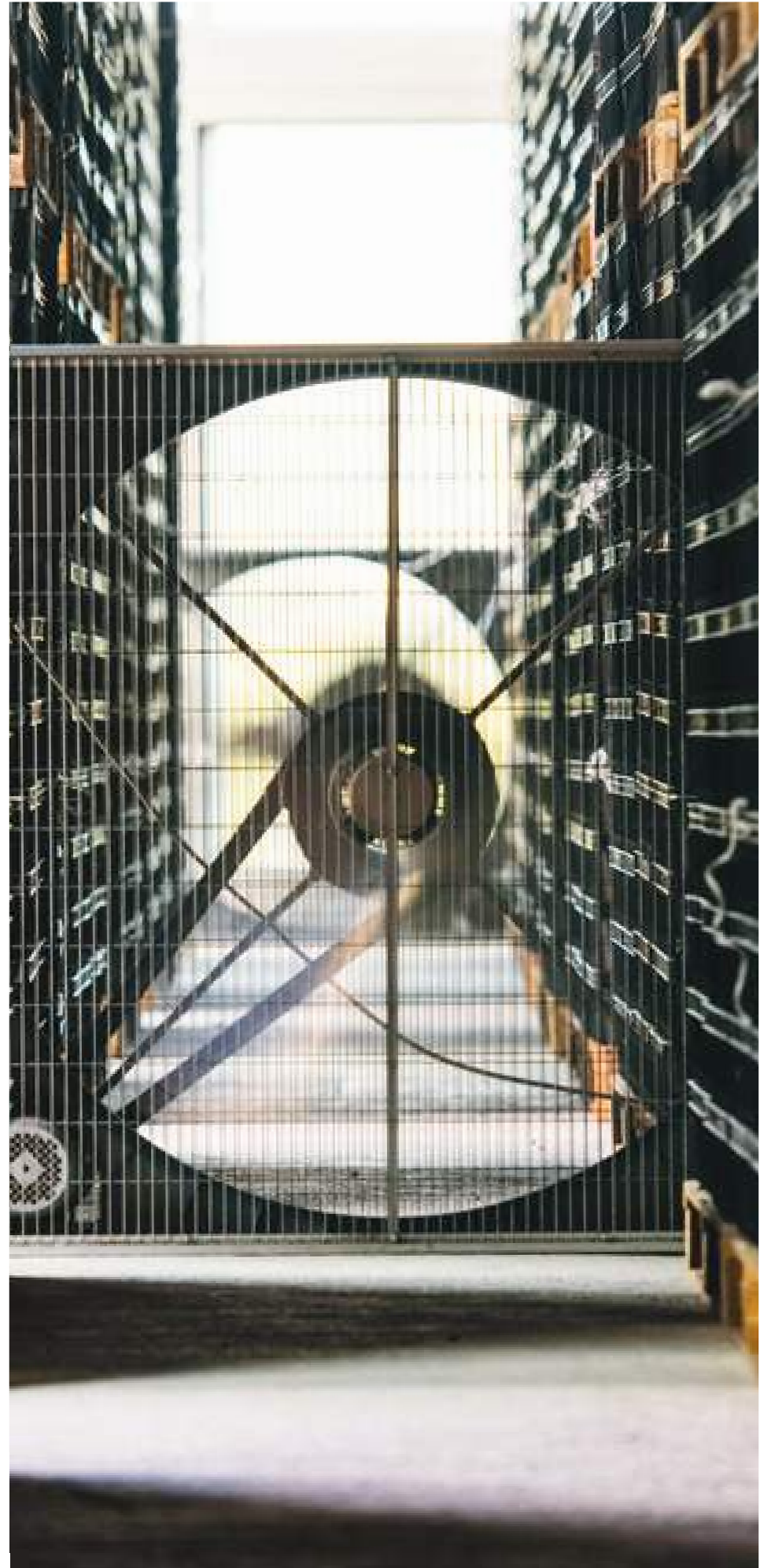
HARVEST



Hand-picked selected grapes

Appassimento = Valpolicella's typical technique

DRYING LOFT



STEEL



CONCRETE



CERAMIC



WOOD

VALPOLICELLA

AMARONE RISERVA
AMPHORA
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO
TESTE DURE

RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO
IL NARCISISTA

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO
IL LUSSURIOSO

RIPASSO
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE
IL BUGIARDO

SUPERIORE
VALPOLICELLA CLASSICO
(I'M) PERFETTO

SUPERIORE
VALPOLICELLA CLASSICO
44 VERTICALE

DOC(G)

LUGANA

LUGANA
MUSA

BIANCO

BIANCO
TREVENEZIE
IL DISPERATO

ROSÈ

ROSATO
TREVENEZIE
ROSACIPOLLA

IGT

SPARKLING

BRUT BIANCO
LO SPUDORATO

BRUT ROSÉ
IL VIGLIACCO

ANCESTRALE
ZERO DOSAGE
MOLÌ



TESTE DURE

AMARONE RISERVA

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

AMPHORA



60%	Corvina
15%	Corvinone
10%	Rondinella
10%	Oseleta
5%	Croatina

17%	Alcohol content
3,3 g/l	Residual sugars
5,3 g/l	Total acidity
3,5	Ph
35,6 g/l	Net dry extract

750 1,5l

Dark ruby red colour with garnet shades. The aging in amphora enhances the aromas of cherry and blackberry; spicy note of white pepper, with hints of vanilla and roasted coffee.

Full, enveloping and velvety taste • Colore rosso rubino intenso con sfumature granate brillanti. L'affinamento in anfora esalta i profumi di ciliegia e mora; nota speziata di pepe bianco, con sentori di vaniglia e caffè. Gusto pieno e vellutato, equilibrato e rotondo

44 VERTICALE

SUPERIORE

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO

ORGANIC BIOLOGICO

65% Corvina
20% Corvinone
15% Rondinella

12,5% Alcohol content
2 g/l Residual sugars
6,1 g/l Total acidity
3,3 Ph
29 g/l Net dry extract



750

Pale ruby red color. Clean and elegant bouquet of fresh cherry with hints of white pepper.
Fresh and dry taste • Colore rosso rubino scarico. Profumo netto ed elegante di ciliegia
fresca con sentori di pepe bianco. Gusto fresco e asciutto



IL NARCISISTA

RECIOTO

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

ORGANIC BIOLOGICO



60% Corvina
20% Corvinone
10% Rondinella
10% Croatina

14% Alcohol content
97 g/l Residual sugars
7,7g/l Total acidity
3,5 Ph
51 g/l Net dry extract

500

Dark ruby red colour. Intense and elegant aromas of ripe fruit, cherries and plums in alcohol; spicy scents of cocoa, vanilla and tobacco. Sweet and warm taste, velvety and round • Colore rosso rubino carico. Profumo intenso ed elegante di frutta surmatura, ciliegie e prugne sotto spirito; sentori di cacao, vaniglia e tabacco. Gusto dolce e caldo, avvolgente e vellutato

IL LUSSURIOSO

AMARONE

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

ORGANIC BIOLOGICO



60% Corvina
20% Corvinone
10% Rondinella
5% Oseleta
5% Croatina

16% Alcohol content
3 g/l Residual sugars
5,5 g/l Total acidity
3,4 Ph
35.6 g/l Net dry extract

375 750 1,5l 3l 5l 12l

Intense ruby red color. Scent of cherry, black cherry and white pepper, with mineral notes. Soft, fresh and elegant taste • Colore rosso rubino intenso. Profumo di ciliegia e amarena, spezia di pepe bianco con note minerali. Gusto morbido, fresco ed elegante

IL BUGIARDO

RIPASSO

VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE
ORGANIC BIOLOGICO



60% Corvina
20% Corvinone
10% Rondinella
5% Oseleta
5% Croatina

13,5% Alcohol content
3,5 g/l Residual sugars
5,5 g/l Total acidity
3,4 Ph
33 g/l Net dry extract

750 1,5l 3l 6l

Dark ruby red colour. Intense and elegant aroma of ripe fruit and spices, with a slight scent of vanilla and tobacco. Persistent and warm taste, velvety and harmonic • **Colore rubino intenso.** Profumo ampio ed elegante di frutta matura e spezie, con leggero sentore di vaniglia e tabacco. Gusto persistente e caldo, armonico e vellutato

(I'M) PERFETTO

SUPERIORE

VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO
ORGANIC BIOLOGICO



50% Corvina
20% Corvinone
25% Rondinella
5% Croatina

12,5% Alcohol content
1,5 g/l Residual sugars
5,5 g/l Total acidity
3,4 Ph
30 g/l Net dry extract

750

Deep ruby red colour. Distinct and elegant aroma of ripe red fruit and black cherry, with scents of spices and vanilla. Round, velvety and harmonic taste • **Colore rosso rubino carico.** Profumo netto ed elegante di frutta rossa matura, amarena con sentori di spezie e vaniglia. Gusto rotondo, morbido ed armonico

MOLÌ

ANCESTRALE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI
ZERO DOSAGE
ORGANIC BIOLOGICO



100% Molinara
11% Alcohol content
1 g/l Residual sugars
5,2 g/l Total acidity
3,2 Ph
17 g/l Net dry extract

750

Amber-coloured. Fine and persistent perlage. Delicately citrus bouquet with fine scents of flower and bread crust. Fresh, dry and savoury flavour • Colore ambrato. Perlage sottile con grana fine e persistente. Bouquet delicatamente agrumato con sentori floreali e di crosta di pane. Sapore fresco, asciutto morbido e sapido

MUSA

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



100% Lugana's Trebbiano
12,5% Alcohol content
1 g/l Residual sugars
6,1 g/l Total acidity
3,3 Ph
23,6 g/l Net dry extract

750

Straw yellow colour with green shimmer. Intense aroma, with delicate notes of flowers, fruity with hints of citrus. Good structure and acidity with mineral undertones • Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso con fini note floreali, di agrumi e di frutta bianca. Dotato di buona acidità e sapidità con leggere note minerali

IL DISPERATO

BIANCO

TREVENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



90% Garganega
10% Incrocio Manzoni

12,5% Alcohol content
2 g/l Residual sugars
6,2 g/l Total acidity
3,2 Ph
22,2 g/l Net dry extract

750 1,5l

Straw yellow colour with golden shimmers. Intense aroma, with notes of flowers and tropical fruit, mango and pineapple. Good structure and acidity • Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso con note floreali e di frutta tropicale, ananas e mango. Dotato di buona acidità e piacevole morbidezza, sapido ed equilibrato

ROSACIPOLLA

ROSATO

TREVENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



100% Corvina

12% Alcohol content
1 g/l Residual sugars
6,9 g/l Total acidity
3,2 Ph
20,5 g/l Net dry extract

750

Made from 100% Corvina grapes, with a typical onion skin colour. Intense aroma, with notes of flowers, red berries and citrus fruits. Good structure and acidity • Rosato fermo di corvina in purezza. Profumo intenso con note floreali, di frutti rossi e agrumi. Dotato di buona acidità e freschezza, sapido ed equilibrato

LO SPUDORATO

BRUT BIANCO



80% Garganega
20% Durella

11,5% Alcohol content
7 g/l Residual sugars
6,4 g/l Total acidity
3,2 Ph
21 g/l Net dry extract

750 1,5l

Straw yellow colour with golden shimmers. Fine and persistent perlage. Intense aroma with flowers and tropical fruit notes, and creamy sensations. Round, savoury and balanced • Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage sottile con grana fine e persistente. Profumo agrumato con note floreali e di frutta tropicale, con sensazioni cremose. Sapido ed equilibrato

IL VIGLIACCO

BRUT ROSÉ



100% Molinara

11,5% Alcohol content
8 g/l Residual sugars
6,3 g/l Total acidity
3,2 Ph
23 g/l Net dry extract

750 1,5l

Bright rosé colour. Fine and persistent perlage. Gently fruity bouquet with a delicate scent of flowers. Fresh, dry with a savoury flavour • Colore rosato brillante. Perlage sottile con grana fine e persistente. Bouquet delicatamente fruttato con sentori floreali. Sapore fresco, asciutto e sapido

A man in a dark blue shirt and striped apron is walking from left to right, carrying a large bottle of wine on his shoulder. The bottle has a white label with the word "BOSCHETTO" visible. He is walking past a wall with a window and some graffiti. The text "BUGLIONI LIVE EXPERIENCE" is overlaid on the right side of the image.

BUGLIONI
LIVE
EXPERIENCE



OUR TOURS

WINERY TOUR + WINE PAIRING





PISCARIA
DEL BUGIARDO



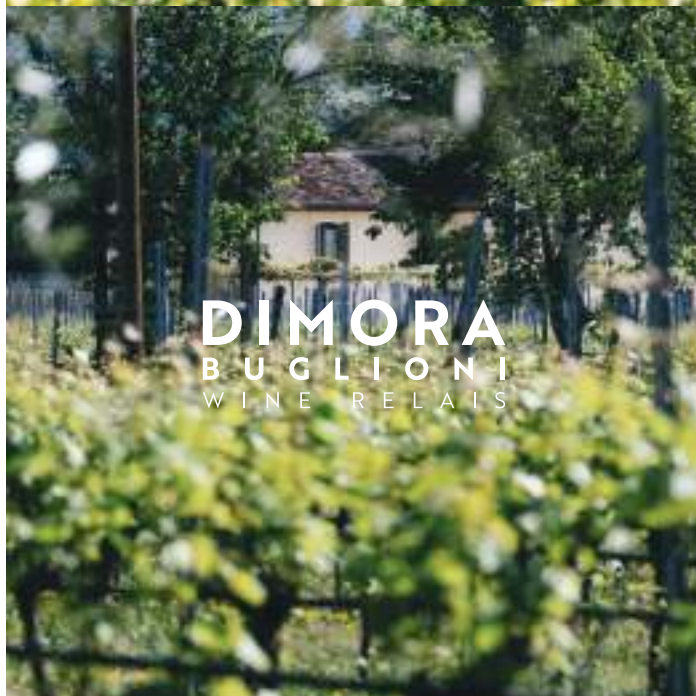
OSTERIA
EST. 2006
DEL BUGIARDO
BUGLIONI



CANTINA BUGLIONI
ENOTECA
DEL
BUGIARDO
VALPOLICELLA



LOCANDA
BUGLIONI
WINE RESTAURANT



DIMORA
BUGLIONI
WINE RELAIS



BUGLIONI
RESIDENZE
VERONA

OUR EXPERIENCE PLACES

EAT

PISCARIA DEL BUGIARDO

Corso Sant'Anastasia 42 - Verona
Tel +39 045 4950663
piscaria@buglioni.it | piscariadelbugiardo.it

OSTERIA EST.2006 DEL BUGIARDO BUGLIONI

Corso Porta Borsari 17 - Verona
Tel +39 045 591869
osteria@buglioni.it | osteriadelbugiardo.it

CANTINA BUGLIONI ENOTECA DEL BUGIARDO VALPOLICELLA

Via Casette 19 - Negrar (Verona)
Tel +39 045 4682612
enoteca@buglioni.it | enotecadelbugiardo.it

LOCANDA BUGLIONI WINE RESTAURANT

Via Cariano 24/A - S. Pietro in Cariano (Verona)
Tel +39 3275872214
locanda@buglioni.it | locandabuglioni.it

SLEEP

DIMORA BUGLIONI WINE RELAIS

Via Cariano 24 - S. Pietro in Cariano (Verona)
Tel +39 045 6895192
dimora@buglioni.it | dimorabuglioni.it

BUGLIONI RESIDENZE VERONA

Piazza Erbe Teatro Romano
Corso Porta Borsari 1 Via Redentore 6
Verona Verona
residenzebuglioni.it

CANTINA BUGLIONI
S. Pietro in Cariano, Valpolicella
+39 045 6760676
info@buglioni.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013