

BROLO delle GIARE

2003

AMARONE della VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VALPANTENA

RISERVA

- Vitigni:** 80% Corvina, 20% Rondinella
- Zona di produzione:** Poiano e Nesente di Valpantena (Verona)
- Caratteristiche del terreno:** 25% Scheletro, 23% Sabbia, 67% Limo,
10% Argilla, Calcare totale 37%, Calcare attivo 10%
- Sistema di allevamento:** Guyot e Pergola Inclinata Veronese
- Densità d'impianto:** 4500 viti per ettaro
- Resa per ettaro:** 80 q.li
- Produzione per vite:** 1,8 Kg
- Epoca di vendemmia:** Settembre e Ottobre con cernita delle uve migliori
in plateau fino a Gennaio in fruttai a 18°C e
70% di umidità
- Appassimento:** diraspatura e pigiatura delle uve,
inoculo con lieviti selezionati.
- Vinificazione:** con macerazione in vasche di acciaio per 30
giorni a 18°C. Rimontaggi e delastage giornalieri.
- Affinamento:** 36 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia
- Caratteristiche organolettiche:** rosso granato scuro, al naso amarene sotto spirito,
grafite, cioccolato. Ottima freschezza,
tannino deciso e vellutato.
- Abbinamenti:** Carni rosse arrosto e alla griglia, salumi e
formaggi stagionati
- Piatto tipico consigliato:** Risotto all'Amarone
- Temperatura di servizio ideale:** 17°C
- Dati analitici:** Gradazione alcolica 16,90%Vol
Zuccheri residui 7,2 g/l
Estratto secco netto 35,20 g/l
Acidità totale 6,72 g/l
PH 3,52

