

BROLO delle GIARE

VALPOLICELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA VALPANTENA SUPERIORE RIPASSO

- 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: Ottobre con cernita delle uve migliori
Vinificazione: diraspatura e pigiatura delle uve, inoculo con lieviti selezionati.
Fermentazione: con macerazione in vasche di acciaio per 10 giorni a 25°C. Rimontaggi e delastage giornalieri. Rifermentazione sulle vinacce del Recioto a Marzo, per ogni litro di Recioto prodotto se ne ottiene 1,5 di Ripasso.
Affinamento: 24 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia
Caratteristiche organolettiche: colore rubino con riflessi viola, sentori di amarene, vaniglia, cioccolato e cannella. Equilibrato, caldo e giustamente tannico.
Abbinamenti: Carni bollite e ai ferri, formaggi .
Piatto tipico consigliato: tagliere di formaggi Monte Veronese e Cimbri.
Temperatura di servizio ideale: 16°C
Dati analitici: Gradazione alcolica 14,90%Vol
Zuccheri residui 6,40 g/l
Estratto secco netto 29,4 g/l
Acidità totale 5,95 g/l
PH 3,48

