

BRUNELLI

RISERVA CAMPO DEL TITARI



Tipologia:

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
RISERVA DOC

Vitigni:

CORVINA VERONESE 70%, RONDINELLA 20%,
SANGIOVESE 10%

Zona di Produzione:

SAN PIETRO IN CARIANO

Tipologia dei terreni:

Ricco di scheletro e prevalentemente calcareo su detriti.
Sistema di allevamento della vite e produzione media per ettaro:
1000 KG/HA, Pergola trentina con età media 40 anni

Tecnica di produzione:

Questa selezione, prodotta solo nelle migliori annate e in quantità molto limitate, utilizza esclusivamente le uve più sane ed esposte al sole, raccolte a mano tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre. I grappoli selezionati vengono allestiti nei fruttai in plateaux per l'appassimento a temperatura e umidità rigorosamente controllate. Dopo una lunga permanenza, durante la quale le uve perdono circa il 40% del peso iniziale, avviene la pigiatura mentre la fermentazione, molto lenta a causa delle basse temperature, dura circa 40 giorni. Il vino ottenuto inizia successivamente il processo di affinamento in barriques di allier nuove per 36 mesi. Al termine di questo periodo, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per 8 mesi prima di essere commercializzato.

Descrizione Organolettica:

Colore: rosso rubino intenso e cupo, con riflessi leggermente granati.

Aroma: bouquet intenso che fonde magnificamente frutta rossa matura, fave di cacao, caffè tostato, cioccolato amaro, tabacco dolce da pipa e spezia.

Gusto: potente e robusto, contrapposto da una elegante acidità. Finale piacevolmente persistente.

Dati Analitici

Alcool: 15,5%

zuccheri: 5,2

anidride solforosa totale: 150

acidità volatile: 0,59

acidità totale: 5,80

estratto secco netto: 38,7