

BRUNELLI

RISERVA CAMPO INFERI



Tipologia:

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOC

Vitigni:

70% CORVINA VERONESE, 25% RONDINELLA, 5 MOLINARA

Zona di Produzione:

SAN PIETRO IN CARIANO

Tipologia dei terreni:

Di origine morenica, argilloso rosso e calcareo.

Sistema di allevamento della vite:

1000 KG/HA, Guyot con età media 35 anni

Tecnica di produzione:

Questa riserva viene prodotta esclusivamente nelle migliori annate e in quantità molto limitate. Le uve più sane provenienti dal cru dal quale "Campo Inferi" prende nome vengono dapprima selezionate a mano all'inizio di Ottobre e quindi poste nei fruttai per l'appassimento a temperatura e umidità controllate, adagate in plateaux, dove rimarranno per quattro mesi. I grappoli, dopo una severa ed ulteriore cernita, vengono pigiati a Gennaio dopo aver perso circa il 40% del peso iniziale. La fermentazione, che avviene lentamente a causa delle basse temperature, dura circa 30 giorni. Il vino ottenuto inizia successivamente il processo di affinamento in botti di rovere da 18 hl per 36 mesi. Al termine di questo periodo, l'Amarone Classico "Campo Inferi" viene imbottigliato e lasciato riposare per 6 mesi prima di essere commercializzato.

Descrizione Organolettica:

Colore: rosso rubino intenso, con una leggera unghia ambrata.

Aroma: bouquet sontuoso di cacao dolce, caffè tostato, frutta rossa matura, ribes, mirtillo e ciliegia sotto spirito.

Gusto: strutturato, caldo ed avvolgente, evoca nuovamente il cioccolato dolce e la ciliegia sotto spirito, con un finale splendidamente pieno e vellutato.

Dati Analitici

Alcool: 15%

zuccheri: 6,2

anidride solforosa totale: 148

acidità volatile: 0,61

acidità totale: 5,65

estratto secco netto: 38,5