

BRUNELLI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO



Tipologia:

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Vitigni:

70% CORVINA VERONESE, 25% RONDINELLA, 5 MOLINARA

Zona di Produzione:

SAN PIETRO IN CARIANO/PEDEMONTE DI VALPOLICELLA

Tipologia dei terreni:

Molto vario, prevalentemente calcareo e ricco di Scheletro

Sistema di allevamento della vite:

4000 KG/HA, Pergola trentina con età media 35 anni

Tecnica di produzione:

I grappoli più maturi ed esposti al sole sono raccolti a mano tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre e vengono accuratamente adagiati nei plateau posti nei fruttai per l'appassimento a temperatura e umidità controllate fino al mese di Gennaio; in questa fase le uve perdono circa il 40% di acqua e le sostanze zuccherine si concentrano notevolmente. L'uva viene quindi pigiata dopo un'ulteriore selezione dei grappoli più sani. La fermentazione, molto lenta a causa delle basse temperature a cui si svolge, è di circa 40 giorni e finita questa fase fondamentale il vino ottenuto inizia il processo di affinamento per due anni in barriques e tonneaux. Il prodotto finale imbottigliato è ulteriormente conservato per almeno sei mesi prima di essere commercializzato.

Descrizione Organolettica:

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: Frutta rossa dolce e matura, ribes, mirtillo e ciliegia, accompagnate dal caratteristico ed elegante sentire di vaniglia e spezia del legno.

Gusto: imponente e rispettoso del frutto, sfumature calde e morbide affiancate ad una giusta acidità ed una massa tannica di squisita fattura.

Dati Analitici

Alcool: 15%

zuccheri: 7,3

anidride solforosa totale: 153

acidità volatile: 0,69

acidità totale: 5,53

estratto secco netto: 30