

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Brolo Dei Giusti

ANNATA 2011

VITIGNI

80% Corvina Veronese / 10% Corvinone / 10% Rondinella

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Forma di allevamento *Pergola e Guyot*
Resa media *80 q/ha*
Luogo e tipo di terreno *Fondovalle argilloso*
Altitudine dei terreni **100 m s.l.m.**

Lavorazioni: Diserbo chimico assente, sostituito da lavorazioni meccaniche del sottofila. Lotta integrata agli infestanti mediante confusione sessuale. Defogliazione a fine giugno e potatura invernale a metà febbraio.

CARATTERISTICHE TECNICHE E ANALITICHE

Periodo di raccolta *2^a settimana di Ottobre*
Perdita di peso uva *37%*
Periodo di pigiatura *4^a settimana di Dicembre*
Dati di fermentazione *13 giorni a 26 °C*
Affinamento in legno *36 mesi*
Affinamento in vasca *12-24 mesi*
Grado alcolico *15,90% v/v*
Zuccheri *3,8 g/L*
Acidità totale *5,95 g/L*
Acidità volatile *0,75 g/L*
pH *3,60*
Acido malico *0,0 g/L*
Acido lattico *0,95 g/L*
Estratto secco *36 g/L*
Densità *0,99390 g/cm³*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino veste un rosso fitto e brillante, che lascia intuire le grandi potenzialità di invecchiamento. Raffinati sentori di cacao e spezie dolci avvolgono l'olfatto, lasciando poi spazio a ricordi di piccoli frutti rossi e scuri macerati. Ampio, potente e caldo, al palato il vino si dimostra tanto eplosivo quanto delicato, con tannini levigati ma ben presenti che ne confermano corpo, persistenza e rotondità.

