VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Brolo Dei Giusti

ANNATA 2013

VITIGNI

75% Corvina Veronese / 15% Corvinone / 10% Rondinella

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Forma di allevamento	*Pergola e Guyot*
Resa media	*100 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 (a mano)	*2ª settimana di ottobre*
Dati di fermentazione	*9 giorni a 26°C*
Affinamento in legno	*12 mesi botte grande*
Affinamento in vasca	*12-24 mesi*
Grado alcolico	*14,75% $^{v}/_{v}$*
Zuccheri	*4,5 g/L*
Acidità totale	*5,83 g/L*
Acidità volatile	*0,70 g/L*
pH	*3,52*
Acido malico	*0,0 g/L*
Acido lattico	*1,04 g/L*
Estratto secco	*36,5 g/L*
Densità	*0,99488 g/cm^3*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta di un colore rosso vivo e acceso, con vibranti riflessi purpurei. Profumi di frutti rossi e spezie aprono un ricco bouquet bilanciato da sentori delicati di mandorle e di viole. È un vino convesso, in cui la morbidezza del frutto rosso risalta anche al gusto pur mantenendo un'elevata struttura e potenzialità di consumo a distanza di anni. Il retrogusto asciutto ed elegante favorisce la lunga persistenza in bocca.