



## BROLO DELLE GIARE

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.  
Valpantena  
Riserva

**VITIGNI.** 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Oseleta.

**ZONA DI PRODUZIONE.** Poiano e Nesente di Valpantena (Verona).

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO.** 25% Scheletro, 23% Sabbia, 67% Limo, 10% Argilla, Calcare totale 37%, Calcare attivo 10%.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO.** Guyot e Pergola Inclinata Veronese.

**DENSITÀ D'IMPIANTO.** 4500 viti per ettaro.

**RESA PER ETTARO.** 80 q.li.

**PRODUZIONE PER VITE.** 1,8 Kg.

**EPOCA DI VENDEMMIA.** Settembre e Ottobre con cernita delle uve migliori.

**APPASSIMENTO.** In plateau fino a Gennaio in fruttai a 18°C e 70% di umidità.

**VINIFICAZIONE.** Diraspatura e pigiatura delle uve, inoculo con lieviti selezionati.

**FERMENTAZIONE.** Con macerazione in vasche di acciaio per 30 giorni a 18°C. Rimontaggi e delestage giornalieri.

**AFFINAMENTO.** 48 mesi in barriques, 12 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.** Rosso granato scuro, al naso amarene sotto spirito, grafite, cioccolato. Ottima freschezza, tannino deciso e vellutato.

**ABBINAMENTI.** Carni rosse arrosto e alla griglia, salumi e formaggi stagionati.

**PIATTO TIPICO CONSIGLIATO.** Risotto all'Amarone.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE.** 17°C.

