



## BROLO DELLE GIARE

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

**VITIGNI.** Corvina, Rondinella e Oseleta.

**ZONA DI PRODUZIONE.** Valpantena (Verona).

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO.** Calcareo e ben dotato di sostanza organica. Ricco di potassio, calcio e magnesio.

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

**EPOCA DI VENDEMMIA.** Settembre con cernita in cassetta delle uve migliori.

**APPASSIMENTO.** In fruttai a bassa temperatura e umidità controllata.

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

**FERMENTAZIONE.** Con macerazione in vasche di acciaio a 20° C.

**AFFINAMENTO.** 72 mesi nella propria cantina.

**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.

