

Amarone della Valpolicella Docg  
Classico Riserva Brolo 2011  
BTE 1175



Le “Riserva Brolo” sono particolari edizioni in quantità limitate di Amarone Classico Riserva ognuna con una propria e unica storia di attenta cernita delle uve, specifica vinificazione e lungo affinamento in botte grande o barrique. Ogni selezione è identificata oltre che dall’annata anche dalla serie di barrique o botti. La tradizione di sviluppare questi particolari Cru in quantità limitate nasce con l’annata 1928 del nostro Acinatico l’antenato di tutti i nostri vini prodotti con il metodo dell’Appassimento Veronese.

Colore rosso rubino con riflessi granati. Elegante e complesso l’impatto olfattivo di confettura di ciliegia, rosa appassita e spezie piccanti. Dal lungo affinamento grande complessità e sentori di cuoio, tabacco noce moscata e chiodi di garofano. Al palato si presenta caldo e morbido, di grande struttura, con una elevata alcolicità bilanciata da un tannino vellutato e da elegante acidità e freschezza.

CLASSIFICAZIONE

Amarone della Valpolicella Classico Riserva  
Denominazione Di Origine Controllata e Garantita

BOTTIGLIE PRODOTTE

3700

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno collinare con strato superficiale argilloso e substrato di roccia calcarea

VITIGNO

Corvina 65%, Molinara 10%, Rondinella 10%, Corvinone 15%

VENDEMMIA

Metà di settembre 2011

AFFINAMENTO

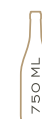
7 anni singola botte rovere francese

SESTO D’IMPIANTO

Guyot, 5600 piante/ha

VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

A fine settembre si conduce una vendemmia anticipata dei migliori grappoli provenienti da vigneti di Arbizzano di Negrar nella Valpolicella Classica. Le uve sono manualmente selezionate e raccolte in cassette e successivamente poste ad appassire per 4-5 mesi negli antichi fruttai su arelle di bambù e legno in ambiente protetto ma arieggiato. Verso la metà Gennaio una volta raggiunta la concentrazione zuccherina (dopo che i grappoli hanno perso il 40 -50% del loro peso) le uve vengono pigiate e messa a fermentare una prima volta per circa 25-30 giorni a temperature controllate con follature giornaliere. Dopo la pressatura segue la decantazione e la messa in botti di rovere di grande capacità. Nel corso degli anni l’Amarone viene fermentato una seconda volta per consumare progressivamente gli zuccheri. Trascorsi quasi 7 anni viene messo in bottiglia per un ulteriore affinamento minimo di 6 mesi.



15,5% VOL.

TEMPERATURE DI SERVIZIO 15°-18°C

ABBINAMENTI Ottimo con arrosti in genere, cacciagione, brasato all’Amarone, stracotto, formaggio saporito, formaggio Monte Veronese

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

*Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate*

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia  
tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine