

TENUTA SANTA MARIA
NEGRAR VERONA
DI GAETANO BERTANI

Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Brolo 2006

BR 0624 0625



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

665

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 2006

AFFINAMENTO

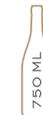
12 anni *barrique* rovere francese terzo passaggio

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 Arbizano 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 altre due volte per consumare ulteriormente gli zuccheri. Trascorsi quasi 12 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 Arbizano di Negrar · Verona - Italia

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine