

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Brolo Dei Giusti

ANNATA 2011

VITIGNI

80% Corvina Veronese / 10% Corvinone / 10% Rondinella

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Forma di allevamento	Pergola e Guyot
Resa media	80 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	2 ^a settimana di Ottobre
Perdita di peso uva	37%
Periodo di pigiatura	4 ^a settimana di Dicembre
Dati di fermentazione	13 giorni a 26° C
Affinamento in legno	36 mesi
Affinamento in vasca	12-24 mesi
Grado alcolico	15,90% ^v / _v
Zuccheri	3,8 g/L
Acidità totale	5,95 g/L
Acidità volatile	0,75 g/L
pH	3,60
Acido malico	0,0 g/L
Acido lattico	0,95 g/L
Estratto secco	36 g/L
Densità	0,99390 g/cm ³

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino veste un rosso fitto e brillante, che lascia intuire le grandi potenzialità di invecchiamento. Raffinati sentori di cacao e spezie dolci avvolgono l'olfatto, lasciando poi spazio a ricordi di piccoli frutti rossi e scuri macerati. Ampio, potente e caldo, al palato il vino si dimostra tanto esplosivo quanto delicato, con tannini levigati ma ben presenti che ne confermano corpo, persistenza e rotondità.

