

AMARONE

della Valpolicella D.O.C.G.
BROLO DEL FIGARETTO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. "BROLO DEL FIGARETTO"

Uve da cui è prodotto: Corvina, Rondinella, Molinara.
Zona di origine: vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di Poiano e Quinto in località Figaretto.
Produzione media: 21 hl per ettaro
Caratteristiche dei vigneti: situati in posizione collinare con esposizione a sud, terreno argilloso fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gujot con una densità di 4500 per ceppi ettaro e in parte a pergola con 3000 ceppi ettaro.
Vendemmia: effettuata a mano in piccole casse nella terza decade di ottobre.
Vinificazione: viene effettuata dopo un appassimento di 120 giorni nel nostro fruttajo con un calo ponderale del 55%.
L'uva pigiata scende per gravità in piccoli tini in acciaio inox da 50 hl. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione. temperatura controllata a 18 - 20 °C.
Invecchiamento: affinamento per 24 mesi in legno di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino scuro, si presenta con note gentili di frutta rossa matura, sentori di spezie e cuoio, corposo, avvolgente, morbido, di rara eleganza e lunga persistenza.
Abbinamenti consigliati: indicato con secondi piatti di cacciagione, sfilacci di cavallo e meraviglioso compagno con formaggi stagionati o a fine pasto.

Gradazione alcolica: 16,0% vol.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. "BROLO DEL FIGARETTO"

Location: Valpantena
Denomination: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Vineyard: Brollo del Figaretto
Grape varieties: Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone e Croatina
Production area: Own vineyards in Valpantena between Poiano and Quinto in vicinity Figaretto.
Vineyards: Situated on a hillside with southern exposure, clay soil, strongly calcareous. The plants are Gujot with a density of 4500 vines per hectare and in part to pergola with 3000 vines per hectare.
Harvest: By hand in wooden case in the third October decade.
Weinmaking: Is carried out after drying for 120 days in our loft with a weight loss of 55%. The grapes are crushed by gravity into small stainless steel vats for 50 hl. Conduct daily pumping delestage throughout the duration of fermentation. Temperature controlled at 18-20° C.
Maturation: Ageing for 24 months in French oak barrels and 6 months in bottle.
Organoleptic analysis: Deep ruby red color, looks nice with hints of ripe red fruit, hints of spice and leather, full-bodied, round, soft, very elegant and long finish.
Food matching: Shown with main courses of venison, frayed and wonderful companion horse with cheese or dessert.
Serving temperature: 16-18°C.

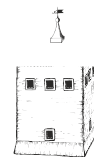
Alcohol content: 16% Vol.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G "BROLO DEL FIGARETTO"

Trauben: 50% Corvina-, 20% Corvinone-, 20% Rondinella-, 5% Molinara-, 3% Croatina- und 2% Oseleta-Trauben, die aus den eigenen Weinbergen im Valpantena-Tal stammen. Sie werden nach der Lese in kleinen Kisten gesammelt und für 120 Tage in dem "Fruttajo" getrocknet. Dadurch entsteht ein Gewichtsverlust von 55%.

Bodenbeschaffenheit: lehmartiger und kalkartiger Boden
Hektarertrag: 90DZ Trauben pro Hektar
Weinstöcke: 4.500 bis 5.000 Weinstöcke pro Hektar
Weinbereitung: die Trauben werden nach der Lese in kleinen Kisten gesammelt und für 120 Tage in dem "Fruttajo" getrocknet. Dadurch entsteht ein Gewichtsverlust von 55%. Die Trauben werden danach sanft gepreßt und in 50 hl Edelstahl tanks unter mehrfacher Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 18 - 20 °C.
Lagerung: der Wein wird 24 Monate in französischen Barrique-Fässern gelagert und anschließend für 6 Monate in der Flasche verfeinert.
Weincharakteristiken: intensive rote Farbe, sein Bukett ist sehr fruchtig. Es erinnert an Pflaumen, Waldfrüchte, Brom-, und Himbeeren. Im Geschmack ist er etwas würzig, weich, aber vor allem sehr elegant und fein. Obwohl dieser Amarone ein sehr gut strukturierter Wein ist, läßt er sich leicht trinken.
Serviervorschläge: er paßt gut zu vielen Gerichten. Ideal zu Wildbret, Braten, Schmorbraten, Fleischgerichten und reifem Käse. Ein ausgezeichnete Meditationswein.

Serviertemperatur: 17° - 18° C



corte
Figaretto

Vigneti e Cantina

Corte Figaretto Via Clocego 48a Verona
tel. +39 045 8700753 fax +39 045 8700753
www.cortefigaretto.it cortefigaretto@cortefigaretto.it