

LE FRAGHE

BROL GRANDE BARDOLINO

UVE:	Corvina e Rondinella
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto – Comune di Affi, vigneto Brol Grande
ETA' dei VIGNETI:	15 anni
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	sud 190 m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA PER ETTARO:	90 q.li/Ha
DENSITA' D'IMPIANTO:	5000 ceppi/Ha
GRADO ALCOLICO:	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	15 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Riedel serie Overture: Red Wine 408/00
DURATA:	2-3 anni

SCHEDA TECNICA

Le due uve, Corvina e Rondinella, vengono vinificate separatamente. La macerazione dura in media 7-8 giorni, ovvero non viene protratta oltre la fine della fermentazione alcolica. La lavorazione del cappello, che viene effettuata giornalmente, consiste in un delestage al mattino e un rimontaggio alla sera. Una volta svinato si attende lo svolgimento totale della fermentazione malolattica, che di solito avviene entro il mese successivo, quindi il vino viene posto in tini di legno da 40 hli per circa 8 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore si presenta di un rosso rubino, non eccessivamente intenso.

Al naso sono evidenti i sentori di ciliegia e di frutti di sottobosco, tra i quali spiccano i mirtilli e il ribes, che si amalgamano alla perfezione con le note floreali e balsamiche che compaiono in un secondo momento. La finezza è esaltata dalle note finali speziate di pepe nero. Al gusto presenta una notevole eleganza, derivante da una morbida struttura tannica ed un'equilibrata acidità. Al retrogusto si ritrovano le stesse sensazioni fruttate e speziate percepite al naso. Buono il corpo e ottima la bevibilità.

SCHEDA ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con piatti di carni rosse e con formaggi non troppo stagionati.