



BRIGALDARA
AZIENDA AGRICOLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. *Case Vecie*

L'Amarone Case Vecie prende il nome dall'omonimo vigneto situato nel comune di Grezzana, in Valpantena. Uno straordinario appezzamento dove altitudine ed esposizione permettono alle uve di maturare in modo lento e costante, anche nelle annate più difficili. Un'epoca di vendemmia tardiva permette di mettere a riposo le uve in un periodo dell'anno più freddo e di condurre un appassimento lento e prolungato nel tempo, che sviluppa aromi caratteristici. Un vino pensato per esaltare le naturali caratteristiche di un clima d'altitudine: un vero Amarone delle "Vigne Alte".

Uve Corvina 39%, Corvinone 30%, Rondinella 31%

Vigneto di provenienza Grezzana - Case Vecie (450 mt/s.l.m., esposizione sud-est)

Forma d'allevamento Guyot

Superfici Vitata 9 ha – 4.000 ceppi/ha

Anno d'impianto 1996/2009

Epoca di vendemmia prima metà di ottobre, manuale

Vinificazione Selezione delle uve in vigneto che vengono appassite in cassetta riposte in fruttai. La vinificazione in rosso assicura il contatto delle bucce per l'intero processo fermentativo e l'estrazione del colore è favorita da due rimontaggi quotidiani e un *delestage* a metà fermentazione.

Affinamento 2 anni in legno piccolo e 2 anni in legno grande

pH 3.47

Estratto secco 35.1

Residuo zuccherino 2.5

Gradazione 16,5%

Note Sensoriali

Rubino intenso. Molto maturo al naso, quasi tostato, con profumi di mirtillo rosso essiccato, ciliegie, fichi macerati nello sciroppo di zucchero ed erbe aromatiche. Segue una nota più fresca e soave, con aromi puliti e precisi di cannella, pepe e tabacco. Il finale è persistente con una componente tannica giovane e corposa, ma allo stesso tempo levigata.

