



**BRIGALDARA**  
AZIENDA AGRICOLA

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. *Cavolo*

L'Amarone Cavolo nasce da un'accurata scelta delle uve in vigneto e da una gestione dell'appassimento molto rigorosa. Le uve dedicate alla sua produzione sono le meglio esposte e le più spargole. Una volta vendemmiate, vengono lasciate appassire per circa 120 giorni, al termine dei quali avviene la vinificazione, attenta a favorire la cessione da parte della buccia di tutte le componenti nobili. Un vino che si lega al metodo di produzione tradizionale, affinando per almeno 4 anni in botti grandi.

**Uve** Corvinone 21%, Corvina 59%, Rondinella 17%, altre 3%

**Vigneto di provenienza** Grezzana – Cavolo (130 mt/s.l.m.)

**Forma d'allevamento** Guyot

**Superfici Vitata** 2 ha – 4.000-5.000 ceppi/ha

**Anno d'impianto** 1996 / 1999

**Bottiglie prodotte** 10.000

**Epoca di vendemmia** seconda metà di settembre, 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** 3.42

**Estratto secco** 33.3

**Residuo zuccherino** 2.0

**Gradazione** 16%

### NOTE SENSORIALI

Rosso granato con profumi di frutta in confettura, amarena, ciliegia, vaniglia, con sentori di appassimento e note di spezie. È un vino di grande struttura, complesso, elegante e vellutato.

