

BROL GRANDE

Montebaldo Bardolino DOP

UVE:	Corvina e Rondinella
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto - Comune di Affi, vigneto Brol Grande
ETA' dei VIGNETI:	22
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	sud 190 m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA PER ETTARO:	90 qli/Ha
DENSITA' D'IMPIANTO:	5.000 ceppi/Ha
GRADO ALCOLICO:	12,5 %
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	15 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	RIEDEL serie Overture: Red Wine 408/00

SCHEDE TECNICHE

Le due uve, Corvina e Rondinella, vengono vinificate separatamente in tini di cemento. Fermentazione spontanea. 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 affina in tini di cemento per 12 mesi. Affinamento in bottiglia di 14 mesi prima della messa in vendita.

SCHEDE ORGANOLETTICHE:

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.

SCHEDE ABBINAMENTI:

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

ALC 12,60 | ACIDITA' TOTALE 5,10 | PH 3,42 | SOLFOROSA TOTALE 52

AZIENDA AGRICOLA
LE FRAGHE

località Colombara - 37010 Cavaion Veronese (VR)
tel. 045 7236832 fax 045 6260183
www.fraghe.it - info@fraghe.it