



Brolo Camozzini

Amarone della Valpolicella Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 300 ed i 350 metri sul livello del mare con esposizione a nord est. Allevamento Guyot. Terreno prevalentemente marnoso con strati di terra rossa.

Vendemmia: Le uve che grazie alla straordinaria giacitura e alla buona ventilazione riescono a raggiungere la maturazione nella più piena e completa sanità, vengono riposte in cassette e fatte appassire.

Vinificazione: La nostra voglia di sperimentare ha portato alla produzione di una manciata di bottiglie di Amarone Riserva, il Brolo Camozzini. La particolarità sta in una lunga macerazione delle bucce, seguita da un affinamento sempre in rovere.

Caratteristiche Organolettiche: Tutto il tempo trascorso in cantina ha dato origine a profumi che si manifestano con lentezza, dapprima le note di frutto macerato per lasciar emergere le spezie ed una affascinante sfumatura di petali di rosa appassiti. Al palato incide con decisione e leggerezza al tempo stesso, fitto nei tannini e sapido, potente ma mai esagerato. Un calice che a dispetto dell'età non esprime ancora il suo potenziale e che evolverà a lungo nelle vostre cantine.

