

# AMARONE

della Valpolicella  
*Denominazione di origine controllata*  
CLASSICO

**L'** Amarone Classico di Luigi Brunelli è un perfetto esempio di come Cassiodoro definiva questo vino: "bevibile porpora di soavità incredibile". Unico, senza eguali nel mondo, questo pluripremiato rosso secco è prodotto in piccole quantità con metodo artigianale rimasto inalterato nei secoli e caratterizzato da un'attenta selezione dei grappoli. È nella fase di affinamento e invecchiamento che il vino acquista le sue famose proprietà organolettiche, uniche come il terreno dal quale proviene.

#### Tipologia

Rosso secco D.O.C.

#### Vitigni

Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Corvinone 10%.

#### Zona di produzione

Vigneti localizzati a San Pietro in Cariano e Pedemonte di Valpolicella.

#### Tipologia dei terreni

Molto vario, prevalentemente calcareo e ricco di scheletro.

#### Sistema di allevamento

Pergola trentina con età media 35 anni

#### Produzione

9.000 kg/ha

#### Tecnica di produzione

I grappoli più maturi ed esposti al sole sono raccolti a mano tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre e vengono accuratamente adagiati nei plateaux posti nei fruttai per l'appassimento a temperatura e umidità controllate fino al mese di Gennaio; in questa fase le uve perdono circa il 40% di acqua e le sostanze zuccherine si concentrano notevolmente. L'uva viene quindi pigiata dopo un'ulteriore selezione dei grappoli più sani. La fermentazione, molto lenta a causa delle basse temperature a cui si svolge, è di circa 40 giorni e finita questa fase fondamentale il vino ottenuto inizia il processo di affinamento per due anni in barriques e tonneaux. Il prodotto finale imbottigliato è ulteriormente conservato per almeno sei mesi prima di essere commercializzato.

#### Note organolettiche

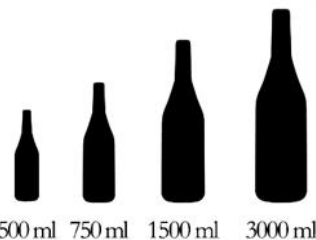
Presenta un intenso color rosso rubino e, all'olfatto, note di frutta dolce, ribes, mirtillo e ciliegia ed il caratteristico sentore di vaniglia proveniente dal legno di rovere. In bocca si manifesta imponente: alle sfumature calde e morbide si affianca una buona acidità ed una massa tannica di squisita fattura che regala al tempo stesso soddisfazione ed equilibrio. Un vino elegante dalla struttura invidiabile ed importante.

#### Abbinamenti gastronomici

Vino da meditazione perfetto con carni rosse grigliate, goulasch e selvaggina, formaggi stagionati.

#### Temperatura di servizio

18°C aprendo la bottiglia due ore prima.



*Luigi Brunelli's Amarone Classico is a perfect example of this wine as defined by Cassiodorus: "drinkable purple of incredible smoothness". This unique, multi-prize-winning dry red has no peers anywhere in the world. It is made in very limited quantities, using a handcrafted production method that has remained unaltered for centuries and distinguished by particularly severe grape selection. It is during the phase of maturation and aging that this wine acquires its celebrated bouquet and taste, as distinctive as the terrain from which it hails.*

#### Type of wine

Dry D.O.C. red

#### Grape varieties

60% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Corvinone.

#### Production zone

Vineyards situated in San Pietro in Cariano and Pedemonte di Valpolicella.

#### Type of soil

Very varied; mainly limestone, with lots of rocks.

#### Training system

Trentino-type pergola with, on average, 35 year-old vines.

#### Yield

9,000 kg/ha

#### Production process

*The bunches that are ripest and with the best exposure to sunlight are picked by hand between the end of September and the beginning of October. They are then carefully laid out in shallow crates, which are left in the drying lofts under controlled conditions of temperature and humidity until January: during this phase the grapes lose around 40% of their moisture and their sugars become considerably more concentrated. Following a further selection of just the healthiest bunches, the grapes are then pressed. The fermentation, which is very slow because of the low temperatures at which it takes place, lasts around 40 days. Once this fundamental phase is over, the wine thus obtained begins its maturation for two years in barriques and tonneaux. After bottling, the finished wine is then kept for at least a further six months before being released.*

#### Tasting note

*It displays an intense ruby red color and, on the nose, sweet fruity notes (redcurrants, blueberries and cherries) as well as a characteristic hint of vanilla from the oak. It is particularly majestic on the palate: its soft, warming sensations are counterpointed by good acidity and excellent tannins that give gratifying balance. This is an elegant wine, but one of enviable and noteworthy structure.*

#### Serving suggestions

*A wine that can be enjoyed on its own, but also perfect with grilled red meats, goulash, game or mature cheeses.*

#### Serving temperature

*18°C (64°F), opening the bottle two hours beforehand.*

Sagra 2011. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.