

Campo del Titari

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO **RISERVA**

Majestätisch, unzählbar wie das Pferd namens Titari des Kellermeisters. Dieses Bild inspirierte uns diesen Wein zu kreieren. Auf Grund unserer höchsten Qualitätsansprüche, an diesen einzigartigen Amarone Riserva, können wir nur eine begrenzte Menge von ca. 4000 Flaschen abfüllen. Dieser Amarone setzt Maßstäbe. Er ist das Flaggschiff der Weinkollektion des Weinguts Brunelli. Der Amarone Titari Riserva erfüllt die kühnsten Träume des echten Rotweingenießers.

[**QUALITÄTSSTUFE**] Trockener Rotwein der höchsten amtlichen Qualitätsstufe D.O.C.G., der mit der traditionellen Traubentrocknung "Appassimento" gewonnen und ausschließlich in den besten Jahrgängen gekellert wird. Ein besonders lagerfähiger Wein.

[**TRAUBENSORTEN**] Corvina Veronese und Corvinone 75%, Rondinella 15%, Oseleta 10%; zweimalige Qualitätsauslese von Hand.

[**WEINBAUGEBIET**] Der Wein trägt den Namen des Pferdes des Kellermeisters. Der Weinberg in 450m NHN hat eine Süd-Südwest-Ausrichtung mit natürlicher Durchlüftung. Die Reben wachsen auf einem steinigem Muschelkalkboden. Die Reberziehung der 40 bis 45 Jahre alten Rebstöcke erfolgt nach dem System Pergola Veronese mit einem Ertrag von 1500 kg/ha.

[**VINIFIKATION**] Nur die allerbesten handverlesenen Trauben werden zur 120 tägigen Traubentrocknung im fruttai, gelagert. Dabei verlieren sie etwa 45% Flüssigkeit. Durch die niedrigen Wintertemperaturen gärt der

Most ca. 40 Tage. Danach folgt eine 48 monatige Fassreifung in 225l großen Barriques von Allier. Nach der Flaschenabfüllung ruht er nochmals 12 Monate (Riserva) bis zum Verkaufsstart.

[**DEGUSTATIONSNOTIZIEN**] Intensiver, dunkler, rubinroter Wein mit leichten granatfarbenen Reflexen. Intensive Aromen von sehr reifen Kirschen, Himbeeren, roten Johannisbeeren. Leichte Anklänge von Vanille, Kakao und lieblichem Pfeifentabak. Am Gaumen eine kraftvolle, übermächtige Struktur mit optimal eingebundenen Tanninen und einer dienenden Säure. Der Abgang ist der Größe des Weines angemessen und wiederholt im Nachhall die Aromen des Buketts. Alkoholgehalt 16,5% Vol.

[**SPEISEEMPFEHLUNG**] Passt sehr gut zu gegrilltem Rindfleisch mit grünem Pfeffer, Wildbret, Schmorbraten, reifem oder leicht pikantem Käse. Die Flasche wird mindestens zwei Stunden vor dem Genuss geöffnet. Serviertemperatur: 18°C.

