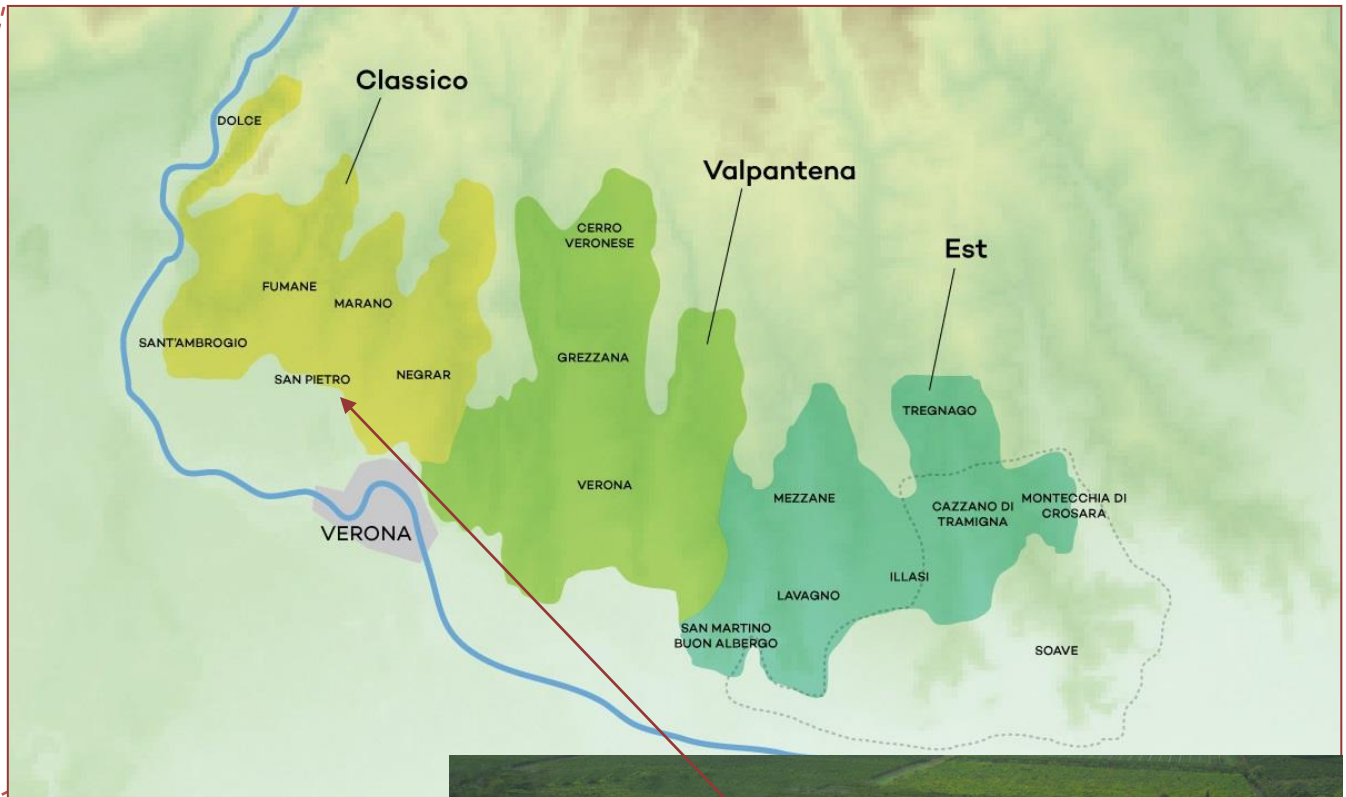


*Välkommen till vinprovningen med Alberto Brunelli.  
Vi börjar klockan 18:15.*



# Vi kommer att prova följande viner:

1. Valpolicella Superiore 2018
2. Corte Cariano 2018
3. Campo del Maestro 2018
4. Amarone 2017
5. Amarone "Campo Inferi" Riserva 2015











# Valpolicella Superiore 2018

Druvor: 65% corvina, 25% rondinella, 10% corvinone.

30 år gamla vinstockar belägna 180 - 240 meter över havet.

Skördeuttaget är 6.000 kg per hektar.

Alla druvor skördas för hand i början av oktober. Stjälkarna tas bort från vinklasarna direkt vid ankomst till vineriet och pressas därefter försiktigt.

Vinet mognar under 12 månader i 3.500 liter stora ekfat.

Alcoholhalt: 13% / Restsockerhalt: 1 gram/liter





CORVINA

CORVINONE

RONDINELLA

MOLINARA



# Corte Cariano 2018

100% Corvina druvor som torkar 60 dagar innan de pressas.

35 år gamla vinstockar.

Skördeuttaget är 5.000 Kg/ha.

Jordmån: Lera och grovt stenig kalksten.

Druvorna kommer från vinfält belägna 180 – 400 meter över havet kring byn San Pietro in Cariano respektive Pedemonte i klassiska Valpolicella.

Efter jäsning mognar vinet under 12 månader i stora ekfat.

Alkoholhalt: 13,5% / Restsockerhalt: 6.3 gram/liter





# Vädrets inverkan på vinet



## Varma somrar och höstar

- Mer socker vilket ger mer alkohol.
- Mycket framträdande frukt
- Mindre syra och tanniner
- Tidig skörd

Ofta är syra och sötma i balans tidigt och vinet är redo att njuta av.

- Exempel: 2003, 2012, 2017



## Svala somrar och höstar

- Mindre socker och därmed lägre alkohol.
- Mindre frukt, behöver mer tid för att utvecklas och framträda
- Mer syra och tanniner
- Sen skörd

Behöver ofta mer tid för syra och sötma att hamna i balans

- Exempel: 2001, 2008, 2013

# Årgång 2018



En solig och varm årgång, skörden började vid den normala tidpunkten.

- Varm vår, perfekt tajming för knoppningen.
- Kall försommar och en del vinfält fick problem med skadedjur (Lobesia botrana).
- I juli kom värmen tillbaka med högtryck från Afrika och ideala temperaturer (inget extremt).
- Augusti och september hade stabilt väder, och med stora temperaturskillnader mellan dag och natt.



# Campo del Maestro 2018

Campo = Single vineyard, druvorna kommer från ett vinfält.

Mix av nio druvor: Corvina 40%, Oseleta 20%, Rondinella 5%, Negrara 5%, Corvinone 10%, Croatina 5%, Forselina 5%, Dindarella 5%, Cabernet Franc 10%.

Druvorna torkar under fyra månader innan de pressas och vinifieras.

Skördeuttag 3.500 Kg/ha.

20 år gamla vinstockar belägna 160 meter över havet.

Mognar under 24 månader i franska barrique.

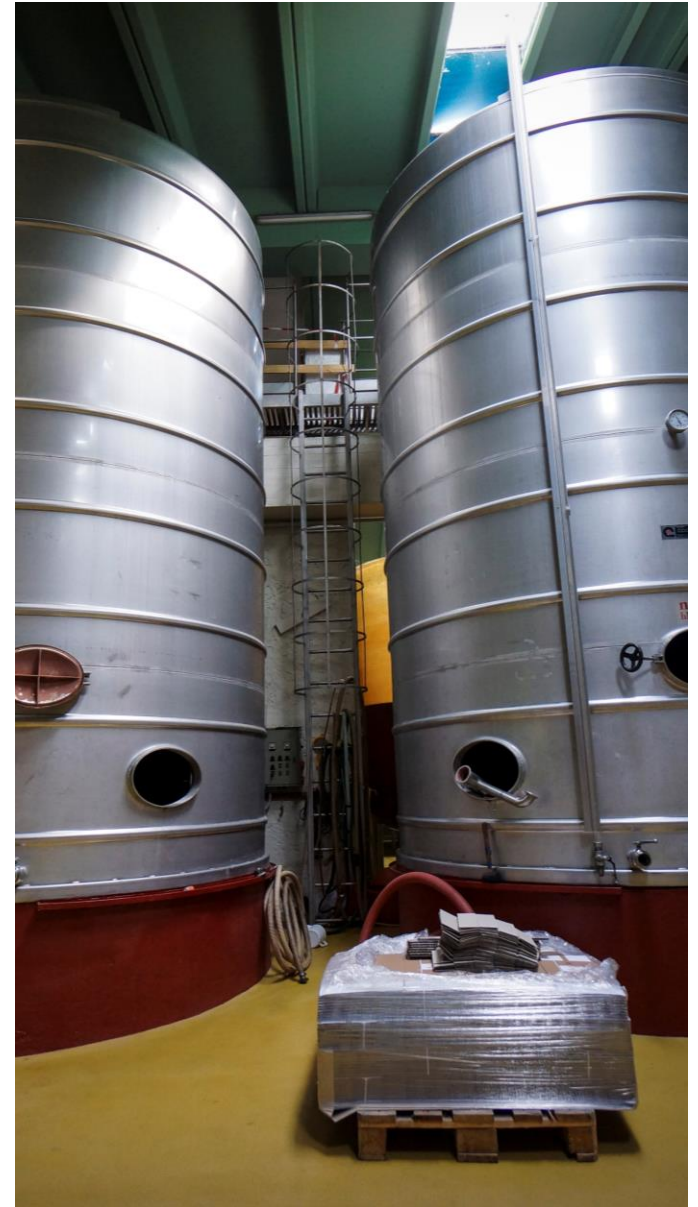
Alkoholhalt: 15% / Restsockerhalt: 6 gram/liter











# Amarone 2017

100% torkade druvor: Corvina Veronese 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%.

Druvorna skördas i början av oktober och torkar fram till januari när de pressas och musten jäses.

Skördeuttag: 3.300 Kg/ha.

35 år gamla vinstockar.

Mognar 24 månader i barrique och stora ekfat.

Alkoholhalt: 15% / Restsockernivå: 5.6 gram/liter







# Amarone Riserva "Campo Inferi" 2015

Campo = Single vineyard, druvorna kommer från ett vinfält beläget 350 - 400 meter över havet.

100% torkade druvor: Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%.

Druvorna torkar under fyra månader in de pressas. Vinet produceras bara mycket bra årgångar.

Skördeuttag: 1.500 Kg/ha.

40 - 50 år gamla vinstockar.

Mognad: 48 månader i 1.800 liters ekfat

Alcoholhalt: 16.5% / Restsockarnivå: 6 gram/liter



# Skördeuttag och vingårdsläge

Vin	Skördeuttag	Vinfältets läge	Vinstockarnas ålder	Jordmån
Valpolicella Superiore	6.000 kg/ha	180-400 m.ö.h.	10-35 år	Lera & Grovt stenig kalksten
Corte Cariano	5.000 kg/ha	180 – 400 m.ö.h.	35 år	Lera & Grovt stenig kalksten
Campo del Maestro	3.400 kg/ha	160 m.ö.h.	20 år	Grovt stenig kalksten
Amarone	3.300 kg/ha	160 - 350 m.ö.h.	35 år	Grovt stenig kalksten
Amarone "Campo Inferi"	1.500 kg/ha	350 – 400 m.ö.h.	40 - 50 år	Röd lera och kalksten



Tack så mycket! Grazie!













# Agriturismo

