

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Ripasso della Valpolicella Superiore DOC Brigaldara



Et forrygende glas Ripasso som bare imponerer hver gang.

Herligt krydret med klare noter fra Amarone-kvasset, der bliver anvendt til den ekstra gæring.

adriatvinimport.dk



La Brigaldara er beliggende i hjertet af Valpolicella Classico distriktet, nærmere bestemt lidt uden for landsbyen San Floriano, der ligger en anelse nord-vest for Verona. Ejendommen – fysisk en smuk villa fra 1400-tallet, der nyder en betagende placering, omgivet af marker og oliventræer - drives med stor kyndighed af Stefano Cesari. Navnet Brigaldara ses første gang i et notat i et lokalt arkiv fra 1260 og henviser til en lille klynge gårde, selve villaens beliggenhed og det omkringliggende landområde.

Ejendommen har været i familiens eje siden 1929 og der har været flasket vin under eget navn siden 1979. Selve ejendommen råder over 50 ha jord og der flaskes årligt i omegnen af 250.000 flasker, idet der udelukkende anvendes egne druer. Markerne, hvoraf nogle få er lejede, er fortrinsvis beplantet med område-typiske sorter som Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella og Molinara, men også Sangiovese finder vej i nogle af vinene, der alle synes at afspejle en "somewhereness", altså en særlig og unik lokalitet. De meget vel anmeldte vine er generelt fyldige, men elegante, komplekse og saftige. Stilen er generøs og måske med en anelse mørkere frugt end det ofte ses fra området, og der anvendes både små og store fade i produktionen, afhængig af vintype.

Ripasso er betegnelsen for en fremstillingsmetode, der er indført i DOC-regulativet, der således muliggør at lave en Ripasso della Valpolicella DOC. Brigaldaras Ripasso fremstilles ved, at en traditionelt vinificeret Valpolicella får lov at gære endnu en gang (*ripassare*), på druekvasset fra en Amarone. Dette druekvas har et højt sukkerindhold, som et resultat af den tørreproces, der gennem dehydrering forvandler fuldmodne druer til rosiner. Denne gæringsproces tager hos Brigaldara ca. 5 dage og giver den friske Valpolicella et karakteristisk og særligt "appassimento"-præg med typiske noter af tørrede frugter, en særlig "speziatura" eller krydring og en mere udtalt struktur. Vinens næse udvikles betydeligt ved flaskelagring og for unge vines vedkommende, ved iltning på en karaffel. Brigaldara mestrer en sikker og attraktiv fortolkning af denne populære vintype, der står sig godt alene, men også i gastronomiske sammenhænge.

LOKALITET

Druerne kommer fra 20 ha vinmarker, beplantet i 1994.

TYPE

Rødvin

DRUER

40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% Rondinella og 10% andre druer.

UDBYTTE

Ukendt.

DYRKNINGSFORM

Konventionelt, traditionelt landbrug. Guyot og Pergola Veronese-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 45.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Fremstilling: Ripasso: se hovedteksten. Vinen lagres på 25 hl fade af slavonsk eg.

OPLEVELSEN

Rubindrød farve, hen imod granat. Træder frem med noter af frisk og tørret frugt, og med mindelser også om spiritus-syltet frugt. Velstruktureret, fyldig og med en dyb, vedvarende smag.

ASSOCIATIONER

- Sorte og røde kirsebær.
- Blå blomster, svesker, figner.
- Chokolade, urter.

SERVERING

- Antipasti, pasta, pizza
- Lam og stegt, rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Kan nydes ung, men en større aromatisk generøsitet vil efterhånden vise sig. Drikkes inden for de første 8 år.

www.brigaldara.it