

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Amarone della Valpolicella Case Vecie DOC Brigaldara



Amarone Case Vecie er et pragteksemplar med stor personlighed og kompleksitet. En rigtig "vino da meditazione". Blandt de allerbedste fra området.

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.

Stefano Cesaris Amarone Case Vecie tager navn efter den ene af de to marker, der bidrager med druer. Case Vecie – venetiansk dialekt for "de gamle huse" – er en mark, der ligger ca. 450 moh og har, som også marken Cavolo, et helt særligt meso-klima, der bidrager til vinens enestående individualitet. Sammenlignet med Amarone Classico får druerne til Case Vecie lov til at hænge længere på planterne og de modner langsommere og undergår efterfølgende en længere tørringsperiode på Brigaldaras *fruttaio* eller tørreloft, hvor de håndselektede druer ligger i små tørrekasser. Resultatet er en Amarone af stor skønhed, personlighed og kompleksitet – en dyb, rig og sensuel *vino da meditazione* af høj klasse og stor harmoni. Den blander sig let med områdets bedste vine, med sin uovertrufne elegance og sin klare, rene frugtighed. Prøv den til efterårets kraftige retter med hårvildt eller som afslutning på en smagning af andre gode vine.

LOKALITET

Druerne kommer fra 7,5 ha (Case Vecie) og 1,5 ha (Cavolo), begge marker tæt ved Grezzana.

TYPE

Rødvin

DRUER

40% Corvinone, 30% Corvina Veronese, 15% Rondinella og 15% andre druer.

UDBYTTE

Ukendt.

DYRKNINGSFORM

Konventionelt, traditionelt landbrug. Guyot-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 15.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Vinen lages et år på franske barriques og 2 år på 25hl fade af slavonsk eg.

OPLEVELSEN

Farve mellem rubin- og granat-rød. Dyb, balsamisk og ekspressiv aromatisk profil med noter af tørrede druer og blomster, friske og tørrede stenfrugter, dertil en skøn variation af kirsebær, bitterchokolade og tobak. Og så disse noter af spiritussyltet frugt.

SERVERING

- Risotto all'Amarone
- And, evt dansk juleand
- Lam, hest, og stegt, rødt kød
- Velmodnede oste fra ko og får.

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

En smuk vin gennem flaske-lagringens forskellige stadier, gerne mellem 5 og 15 år gammel.

www.brigaldara.it