

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Amarone della Valpolicella Cavolo DOCG Brigaldara



*En utrolig flot og klassisk Amarone hvor pris og kvalitet hænger usædvanligt godt sammen.*

*Typisk præg af "appassimento" med et krydret strejf.*

adriatvinimport.dk



La Brigaldara er beliggende i hjertet af det smukke Valpolicella Classico distrikt, nærmere bestemt lidt uden for landsbyen San Floriano, der ligger en anelse nordvest for Verona. Ejendommen – fysisk en smuk villa fra 1400-tallet, der nyder en betagende placering, omgivet af marker og oliventræer - ledes med kyndighed af den sympatiske Stefano Cesari, der fremstiller en portefølje af klassiske vine fra området. Navnet Brigaldara ses første gang i et notat i et lokalt arkiv fra 1260 og henviser til en lille klynge gårde, villaen og det omkringliggende landområde. Ejendommen har været i familiens eje siden 1929 og der har været flasket vin under eget navn siden 1979. Vinbruget råder over 50 ha jord og der flaskes årligt ca. 250.000 flasker, idet der udelukkende anvendes egne druer. Markerne, hvoraf nogle er lejede, er fortrinsvis beplantet med områdetypiske 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 særlige og unikke lokaliteter. 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 og der anvendes både små og store fade i produktionen. Der er et klart og ønskværdigt *appassimento*-præg i både Ripasso, Amarone og Recioto herfra.

Brigaldaras Amarone Cavolo fremstilles af særligt selekterede og perfekte druer fra marker uden for Classico-zonen. Druerne tørres under kontrollerede forhold i ca. 120 dage på et åbent, velventileret loftsrum, kaldet et *fruttaio*. Som det er tilfældet med Amarone Classico herfra udmærker den sig ved at være fremstillet af en for området usædvanlig høj andel af den selvstændige sort Corvinone, der dog har stærke mindelser om den klassiske Corvina Veronese. Det er en karakterfuld, smagsfyldig og kvalitetspræget Amarone, der i udtryk er tæt på storebroderen i porteføljen. Stefanos håndlag giver en ekspressiv og typerigtig næse med en kombination af *appassimento*-karakter og så disse vidunderlige variationer af kirsebærfrugt og herbale noter. I munden er denne prisrimelige Amarone både saftig og harmonisk og måske en anelse lettere end Amarone Classico, omend uden at give køb på de eftertragtede dyder for vintypen.

### LOKALITET

*Druerne kommer fra Brigaldaras egne vinmarker i Valpolicella, men uden for Classico-zonen.*

### TYPE

*Rødvin*

### DRUER

*50% Corvinone, 20% Corvina Veronese, 20% Rondinella og 10% andre druer.*

### UDBYTTE

*Ukendt.*

### DYRKNINGSFORM

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

### ÅRLIG PRODUKTION

*1.500 - 3.000 fl.*

### FRA MOST TIL VIN

*Maceration og alkoholisk gæring på temperaturkontrollerede ståltanke. Vinen lagres et år på franske barriques og 2 år på 25hl fade af slavonsk eg.*

### OPLEVElsen

*Rubindrød farve, henimod granat. Vinen præsenterer typetetro aromaer af tørret og frisk frugt med både intensitet og detaljerighed. I munden findes den forventede dybe smagsfyldte og der er en skøn saftighed i afslutningen.*

### ASSOCIATIONER

- Sorte og røde kirsebær, figer
- Blå blomster, svesker, tobak

### SERVERING

- Lam, hest, og stegt, rødt kød
- Modnede ko- og fåremælks-oste

*Serveringstemperatur: 15-17° C.*

### POTENTIAL

*Udvikles flot i 5-10+ år.*

*www.brigaldara.it*