

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Amarone della Valpolicella Classico DOC Brigaldara



Baseret på en meget høj andel af Corvinone.

Usædvanlig ren frugt med noter af blommer, figer, tobak og ikke mindst spiritussyltede kirsebær.

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.

Brigaldaras Amarone Classico fremstilles af særligt selekterede, hele og perfekte druer, der undergår en kontrolleret tørring i 120 dage på et åbent velventileret loftsrum, kaldet et *fruttaio*. Den udmærker sig ved en for området usædvanlig høj andel af den selvstændige sort Corvinone, der dog har stærke mindelser om den klassiske Corvina Veronese, og den samlede druesammensætning giver da også vinen det karakteristiske og udtalte kirsebærpræg, således af både mørke, lyse og spiritussyltede kirsebær. Frugten i vinen er mørk, med yderligere noter af blommer, svesker, figer og tobak og herbale, balsamiske noter. I munden forenes elegance og en dyb smagsfylde i en vin, der til tider når 17% alkohol, men ikke desto mindre har en egen balance. Det er en klassisk, typerigtig og kompleks *vino da meditazione*, der også kan akkompagnere retter med stegt kød og et udvalg af velmodnede oste.

LOKALITET

Druerne kommer fra 20 ha vinmarker, beplantet i 1994.

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

Ca. 60.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

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

OPLEVElsen

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

ASSOCIATIONER

- Sorte og røde kirsebær.
- Blå blommer, svesker, figer.

SERVERING

- Lam, hest, og stegt, rødt kød
- Modnede ko- og fåremælksoste

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

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

www.brigaldara.it