

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Recioto della Valpolicella Classico DOC Brigaldara



Recioto er det perfekte match til f.eks. Ris à la mande eller desserter med mørk chokolade.

En helt særlig oplevelse.

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.

Druerne til Brigaldaras Recioto håndhøstes og selekteres sent i anden halvdel af oktober. De placeres i små kasser i familiens *fruttaio* – tørreloftet - hvor de dehydrerer og der opnås en stor most- og sukkerkoncentration. En afpasset maceration udtrækker farve og sanseproducerende stoffer og til den alkoholiske gæring anvendes kun naturligt forekommende gærceller. Gæringen stopper automatisk, når vinens alkohol slår gærcellerne ihjel, og efterlader en naturlig mængde residualsukker, der giver vinen dens delikate sødme. Det er en Recioto af stor fascinationskraft med en skøn balance mellem vinens naturlige, rige ekstrakt, den moderate alkohol, der vanligvis ligger på omkring 14,5% og den naturlige restsødme. Aromaerne er skønt sammensatte med delikate og subtile balsamiske noter af en variation af friske kirsebær, syltede kirsebær og brombær. I munden både frisk, smidig og sensuel.

LOKALITET

Druerne kommer fra udvalgte vinmarker, beplantet i 1970.

TYPE

Dessertvin

DRUER

40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 40% Rondinella, Molinara og Sangiovese.

UDBYTTE

Ukendt.

DYRKNINGSFORM

Konventionelt, traditionelt landbrug. Pergola Veronese-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Maceration og alkoholisk gæring på temperaturkontrollerede ståltanke. Vinen lagres 2 år på 25 hl fade af fransk eg.

OPLEVELSEN

Mættet rubinrød farve, hen imod granat. Træder frem mod stor intensitet og harmoni og noter af blomster og friske og konfiterede bær- og stenfrugter. I munden både harmonisk, intens og saliggørende.

ASSOCIATIONER

- Sorte, røde og syltede kirsebær.
- Brombær, blå blomster, figer.

SERVERING

- Ris à la mande
- Chokolade-fondant

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Nydes indtil 10+ år gammel, hvis man ønsker at bevare frugtens pirrende friskhed. .

www.brigaldara.it