

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Valpolicella Superiore Case Vecie DOC Brigaldara



*Brigaldaras fremragende Valpolicella Superiore som stilmæssigt ligger mellem en Valpolicella og en Ripasso.*

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 Valpolicella Superiore er fremstillet ved at gære fuldmodne druer, hovedsagligt Corvina- og Corvinonesorter dyrket på bakkerne ved Case Vecie. Case Vecie er lokalt dialekt for "gammelt hus". Den lange og langsomme modning af druerne, udsat for stor forskel på dag og nat temperaturer, giver druerne høj syre, en karakteristisk spicy duft og en unik smag i den endelige vin. Den kraftige og tanninrige struktur er et resultat af udvælgelse af de bedste druer i marken og den bedste fermentations-teknik, brugt til at udtrække de fineste elementer i drueskindet. Valpolicella Superiore er en meget drikkelig vin, men samtidig en kompleks vin med en elegant og silkeblød tannin forårsaget af den lange modning på højt beliggende marker. Vinen lagres på 25 hl slavonsk egetræ i minimum et år for at sammensmelte druearomaer og fadaromaer til en perfekt harmoni.

### LOKALITET

*Druerne kommer fra 8,3 ha (Case Vecie) og 1,5 ha (Cavolo), begge marker tæt ved Grezzana.*

### TYPE

*Rødvin*

### DRUER

*40% Corvinone, 40% Corvina Veronese, 20% Rondinella.*

### UDBYTTE

*Ukendt.*

### DYRKNINGSFORM

*Konventionelt, traditionelt landbrug. Guyot-opbinding.*

### ÅRLIG PRODUKTION

*Ca. 25.000 flasker årligt.*

### FRA MOST TIL VIN

*Maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Skallerne ligger med i hele fermenteringsprocessen. Vinen lagres 1 år på 25hl fade af slavonsk eg.*

### OPLEVELSEN

*Farve mellem rubin- og granat-rød. Dyb og ekspresiv aromatisk profil med noter af modne 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, kylling og svin
- Lam, hest, og stegt, rødt kød
- Modnede oste fra ko og får.

*Serveringstemperatur: 15-17° C.*

### POTENTIALE

*Som de fleste Valpolicellavine bør de drikkes unge, men har potentiale til lagring i op til 5 år fra høst.*

*www.brigaldara.it*