

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Valpolicella DOC Brigaldara



*Typerigtig Valpolicella med de klassiske noter af krydret kirsebærfrugt. Medium fyldig og herlig drikkevenlig.*

*Nyd den let afkølet!*

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 er lejede, er fortrinsvis beplantet med områdetyperiske 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 velanmeldte 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.

Husets Valpolicella kommer fra en række forskellige marker, der er beliggende ca. 150-200 moh. Druerne håndplukkes og høstes vanligvis i midten af oktober. Det tilstræbes at lave en umiddelbart attraktiv vin med en skøn primærfrugtighed og det er da også en særdeles tilfredsstillende og typerigtig Valpolicella med et klassisk præg af saftige kirsebær, kombineret med noter af krydderier, mandler og læder. I munden er den både tør, præcis og harmonisk. Vinens tanniner er næsten blide og umærkelige, men bidrager alligevel med struktur. Stefano Cesari tilstræber en vin med både friskhed og balance og det er vigtigt for ham at bevare den rene, uforvanskede frugt i vinens udtryk. Modsat mange relativt ukomplicerede basis-vine fra området har denne en ganske udtalt og klædelig egenkarakter, der gør den særdeles drikkeværdig alene eller i alsidige madsammenhænge, og gerne let afsvalet på varme forårs- og sommerdage.

### LOKALITET

Især fra marker i kommunen S. Martino, tilplantet i 1970/1980.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

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

### UDBYTTE

Ukendt.

### DYRKNINGSFORM

Konventionelt, traditionelt landbrug. Guyot-opbinding.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 100.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Efterfølgende lagres vinen på ståltanke, med en meget kort afrunding på store fade.

### OPLEVELSEN

Klar, rubinrød farve. Aromatisk profil med noter af røde bær, hvor især både lyse og mørke kirsebær er fremtrædende. I munden let, middelfyldig og den fremtræder saftig, spændstig og lækende.

### ASSOCIATIONER

- Røde bær og blommer
- Mandler og lædernoter

### SERVERING

- Antipasti, pasta, pizza
- Lyst kød og salater

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Nydes ung og indenfor de første 3 år, regnet fra årgangen.

www.brigaldara.it