

## 2017 Amarone Classico Valpolicella DOC Brigaldara

Brigaldara | Venetien

Die Trauben für diesen Amarone Classico kommen aus betriebseigenen Weinbergen, die sich im Herzen des Valpolicella Classico-Gebietes an der Mündung des Marano-Tals befinden. Es werden nur die am besten exponierten Trauben für seine Herstellung verwendet, damit der Trocknungsprozesses der Trauben, der etwa 120 Tage dauert, erfolgreich durchgeführt werden kann. Nach der Weinbereitung reift der Amarone Classico noch mindestens 3 Jahre lang in Holzfässern. So entsteht ein leuchtend roter, kirschiger und durftiger Amarone, der trotz der nur 1,8 g Restzucker anfänglich süß mit einem schönen Glycerin-Mundgefühl auftritt. Dann folgt eine leicht bittere Note mit einem spürbaren Tanninbiss auf den lebhaften roten Fruchtaromen. Klassisch trockener Abgang mit einer Spur von Wärme durch den hohen Alkoholgehalt. Speiseempfehlung Sensationelle Kombinationen entstehen bei Speisen mit Rindfleisch und deftigem Gemüse.



### Sensorik

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Farbe</b>     | rubinrot  |
| <b>Duft</b>      | getrocknete Blaubeeren, Kirschkonfitüre, Schokolade |
| <b>Geschmack</b> | moderate Säure, feinkörniges Tannin, kräftig        |

### Wissenswertes

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>Ausbau</b>          | großes Holzfass |
| <b>Trinkreife</b>      | 2024-2030       |
| <b>Trinktemperatur</b> | 16-18°C         |

### Speiseempfehlung

deftige Gerichte, Gulaschtopf, Schmorbraten

### Produzent

Das Weingut Brigaldara befindet sich am Anfang des malerischen Tales von Marano, umgeben von 10 Hektar eigenen Weinbergen. Die terrassierten Weinberge liegen auf einer Höhe von 150 bis 250 m.ü.M. und sind mit den traditionellen Trauben des Valpolicella bestockt. Neben Corvina, Corvinone und Rondinella baut die Familie Cesari auch die weiße Traube Garganega für ihren Soave an. Das Weingut Brigaldara ist ein traditioneller Familienbetrieb. Seit 1929 entwickelte sich das Gut vom Mischbetrieb mit Wein-, Obst-, Getreide- und Olivenanbau zu einem Amaronespezialisten mit 10 Angestellten, 50 Hektar Rebfläche und 300 000 gefüllten Flaschen. Die seidig-kraftvolle Struktur der Amarone sind das Markenzeichen der Familie Casari und definitiv ein Grund, diese Weine zu probieren.

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Gründungsjahr</b>              | 1979                                     |
| <b>Anzahl der Mitarbeiter</b>     | 10                                       |
| <b>Rebfläche</b>                  | 50 Hektar                                |
| <b>Zahl produzierter Flaschen</b> | 300 000                                  |
| <b>Rebsortenspiegel</b>           | Corvina, Corvinone Rondinella, Garganega |

Via Brigaldara 20 | IT 37029 San Pietro in Cariano