

2021 Ripasso Valpolicella DOC Brigaldara

Brigaldara | Venetien

Dieser Valpolicella Ripasso Superiore entsteht klassisch durch die Nachgärung bzw. zweite Gärung mit dem Trester des Amarone della Valpolicella. Durch diesen "Ripasso", diese zweite Gärung wird die Struktur des Ripasso konzentrierter und vollmundiger. Auch die Aromatik verändert sich durch Noten reifer und getrockneter Früchte, die sich während der Reifung weiterentwickeln und ihm eine außergewöhnliche und elegante Komplexität verleihen. Speiseempfehlung Ein hervorragender Begleiter zu geschmortem Fleisch oder kräftige Gemüsebeilagen wie Wirsing.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Himbeere, Kirschkonfitüre, Pfeffer
Geschmack	ausgewogene Säure, fruchtig, seidiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2029
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

deftige Gerichte, Kohlgemüse, Polenta mit Pilzen

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.

Gründungsjahr	1979
Anzahl der Mitarbeiter	10
Rebfläche	50 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Corvina, Corvinone Rondinella, Garganega

Via Brigaldara 20 | IT 37029 San Pietro in Cariano