2022 Picol de Legno Garganega Garda DOC

Brigaldara | Venetien



Der 100%ige Garganega Picol de Legno von Brigaldara stammt aus einer Selektion bernsteinfarbener Garganega-Reben. Einem alten Klon, der sich durch die Verholzung des Blattstiels während des Reifeprozesses auszeichnet und besonders konzentrierte Trauben ergibt. Die Fläche, die mit diesem Klon bestockt ist, beträgt nur 1 Hektar. Die Trauben für den Picol de Legno werden spät und selektiv von Hand in kleine Kisten gelesen. Nach einer Kaltmazeration auf den Schalen zur Aromenextraktion folgt eine sanfte Pressung und Gärung bei 13°C. Vergoren wird zu 40% in Barriques und zu 60% in Edelstahl. Der Picol de Legno reift ein Jahr in Barriques und Edelstahl auf den Feinhefen. Im Glas zeigt er sich strohgelb mit Aromen von Stachebeeren, Zitrus, weißem Pfirsich und Mandeln sowie den typischen Kirschblütennoten des Garganega. Am Gaumen überzeugt er durch eine gut eingebundene Säure, einen straffen Körper und wahrnehmbare, aber nicht überladene Barriquenoten nach Vanille und gerösteter Brotrinde. Ein Garganega mit Reifepotential, den man gut ein paar Jahre im Keller vergessen darf.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Vanille, weiße Blüten, weißer Pfirsich
Geschmack	ausdrucksstark, komplexe Struktur, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

mediterranes Gemüse, Pizzabrot, Melone mit Parma

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN