

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 strongelb

DuftVanille, weiße Blüten, weißer PfirsichGeschmackausdrucksstark, 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.

Gründungsjahr1979Anzahl der Mitarbeiter10Rebfläche50 HektarZahl produzierter Flaschen300 000

Rebsortenspiegel Corvina, Corvinone Rondinella, Garganega

Via Brigaldara 20 | IT 37029 San Pietro in Cariano

