

Valpolicella's trockene Brüder

Brigaldara | Venetien

Valpolicella - KLEIN GEGEN GROSS

Freut Euch auf einen spannenden Vergleich. Zwei große Namen von einem Winzer aus Venetien. Venetien war Vorreiter bei der Vinifikation mit getrockneten Trauben. Der trocken ausgebaute, kraftvolle Amarone findet heute viele Nachahmer auf der ganzen Welt. Bei beiden Weinen, dem kleinen Bruder Ripasso und dem großen Bruder Amarone schmecken Sie die warme, schokoladige Frucht, die zum großen Teil durch die Traubentrocknung entsteht. Die Rebsortenzusammensetzung der beiden Weine ist identisch. Die regionalen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella bilden die Basis für die satte Frucht und den mundfüllenden, vollen Körper beider Weine. Der Amarone wird aus 120 Tage lang getrockneten Trauben gekeltert, während der Ripasso zunächst klassisch, aus nicht getrockneten Trauben, gewonnen wird, später jedoch eine zweite Gärung mit dem Amaronetrester durchläuft. Viel Spaß beim Verkosten! Vielleicht sogar blind?



Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur 16-18°C

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