

Brigaldara



2013 Brigaldara Amarone Cavolo DOC

Artikelnummer: 158011

Charakteristik

Der Geruch:

Die Farbe ist tief granatroten. In der Nase zeichnet es sich durch starke Aromen von roten Früchten in Marmelade aus, darunter Schwarzkirsche und Kirsche, begleitet von eleganten Noten von Vanille, Welke und Gewürzen.

Am Gaumen:

Am Gaumen ist es strukturiert und komplex, mit einer samtigen Konsistenz.

Lagen, Bodenart und Exposition

Die Weinberge liegen in der Nähe des italienischen Dorfes Grezzana in der Provinz Verona - Region Venetien und wurden wegen ihres ausgeprägten Mikroklimas und der besonderen Bodenbeschaffenheit ausgewählt. Die Höhe und die Neigung des Landes lassen die Trauben langsam reifen.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Corvina 20%, Corvinone 50%, Rondinella 20%, andere Rebsorten 10%

Es stammt aus einer Auswahl von Corvina Veronese-, Corvinone- und Rondinella-Trauben, die 120 Tage lang in Kisten im Obstkeller getrocknet werden. Während der Weinbereitung in Kontakt mit der Haut wird die Farbe und die edlen Bestandteile maximal extrahiert. Lange Reifung für 2 Jahre in Barrique und für weitere 2 Jahre in slawonischen Eichenfässern.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 16,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt hervorragend zu rotem und gebratenem Fleisch, ebenso zu einer Platte mit gereiftem Käse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur 18 – 20 Grad.