



Bezeichnung: “Case Vecie” Amarone della Valpolicella Classico DOC, Az. Brigaldara

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Aus dem kleinen Ort San Pietro in Cariano, ca. 30 km östlich des Gardasees gelegen, stammt dieser Wein von dem kleinen Familienweingut Brigaldara. Der Ort liegt unweit des namens gebenden Städtchens Valpolicella im Herzen des definierten Anbaugebietes. Hier haben hochwertige und vollmundig-kräftige Weine eine sehr lange Tradition. Dieser Amarone aus der Cru-Lage Case Vecie besteht nach den klassischen Vorgaben aus den autochthonen Sorten Corvina 30%, Corvinone 40%, Rondinella 15%, sowie anderen lokalen Sorten 15% wie Molinara. Nach einer sorgfältigen manuellen Lese werden die Trauben zuerst angetrocknet, damit sie einen Teil ihres Wassergehaltes verlieren und die Inhaltsstoffe konzentrierter werden. Danach werden Sie entrappt, angequetscht und dann für 3-4 Wochen auf den Schalen vergoren. Danach erfolgen die Kelterung und der weitere Ausbau für 1 Jahr in Barrique-Fässern, gefolgt von 2 Jahren in großen Holzfässern und einem weiteren Jahr auf der Flasche.

Farbe: intensives granatrot

Geruch: In der Nase hat dieser Wein wuchtige und konzentrierte Aromen nach Backpflaumen, dunklen Beeren, Tabak und vielen weiteren balsamischen Noten, wie z.B. Leder, Kakao und dunkler Schokolade.

Geschmack: Im Mund gibt sich der Wein sehr voluminös mit einer mächtigen Tanninstruktur. Die würzigen Aromen und der Geschmack nach getrockneten Früchten, wie z.B. Rosinen und Dörripflaumen kommen deutlich zur Geltung.

Lagerung: 15-20 Jahre

Alkoholgehalt: 16,5-17% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Der Amarone ist ein Wein, den man entweder für sich alleine an einem gemütlichen Abend genießt, oder der zu einem festlichen Essen getrunken werden sollte. Hierzu bieten sich vor allem kräftige Fleischgerichte, wie geschmorter Hirschrücken, Wildschweinbraten, oder ein Rotweinbraten an. Auch zu kräftigen Käsen, bevorzugt Blauschimmel, ist er ein Genuss. Der Cru Case Vecie ist kräftiger und intensiver, als der „normale“ Amarone.