INAMA

Bradisismo

1997 entstand der erste Jahrgang eines Weines, den wir bewusst „Bradisismo" nennen wollten, genau wie das geologische Ereignis, das zur Schaffung des Gebietes der Colli Berici führte. Bradisimo ist die ausdrucksvolle Verbindung des intensiven Aromas reifer und konzentrierter Kirsche vom Cabernet Sauvignon mit den lebhaften Noten des Carmenere, Pfeffer, Kakao und Waldbeeren und die Pracht des Cabernet Franc.

Ursprungsbezeichnung
Colli Berici D.O.C. Cabernet

Jahrgang
2020

Rebsorten
66% Cabernet Sauvignon, 25% Carmenere, 9% Cabernet Franc

Höhenlage
Von 50 bis 150 m. ü.d.M.

Ausrichtung
Süden

Bodenbeschaffenheit
Roter Ton, Kalk maritimen Ursprungs

Reberziehungssystem
Guyot

Pflanzdichte
3.700 Rebstöcke/ha (Cabernet Sauvignon)
5.000 Rebstöcke/ha (Carmenere)
5.500 (Cabernet Franc)

Durchschnittsalter der Weinberge
25 Jahre

Durchschnittsertrag
38 hl / ha

Erzeugung in Flaschen
15.200 à 0,75

INAMA

Wetterverlauf und Lese

Der Jahrgang 2020 war sehr herausfordernd. Im Winter und zu Beginn des Frühlings herrschte extreme Trockenheit: Das führte zu einem leicht verfrühten und inhomogenen Austrieb, während sich ab Juni üppige Regenfälle mit überdurchschnittlich heißen Tagen abwechselten. Der Jahrgang erwies sich von Beginn an als sehr großzügig, deshalb vollzogen wir selektive Ausdünnungen, um die Reifeperioden zu vereinheitlichen und die Erträge zu senken, wo dies notwendig war.
Die ersten drei Septemberwochen waren mit ihrem guten Wetter entscheidend und so vorteilhaft für die Trauben, dass sie wieder an Konzentration gewinnen konnten. Die deutlichen Temperaturschwankungen im Oktober trugen zu großer Aromakomplexität bei.
Über den Zeitraum der Weinlese gab es einen Wechsel von Regen- und Sonnentagen: deshalb wurde der Gesundheitszustand der Trauben täglich kontrolliert, bis schließlich die volle Ausreifung erreicht war. Die Traubenselektion war sowohl im Weinberg minutiös als auch in der Kellerei, wo wir eine weitere Auswahl der Beeren nach dem Entrappen vornahmen.
Der Carmenere wurde zwischen dem 8. und 26. Oktober, der Cabernet Sauvignon zwischen dem 12. und 26. Oktober und der Cabernet Franc am 21 September gelesen.

Weinbereitung und Ausbau

Die Trauben werden per Hand in Kisten à 15 kg gelesen und sanft entrappt, um die Beschädigung der Beerenschalen zu vermeiden. Es findet eine 24-28stündige Maischung statt, bevor sich anschließend die alkoholische Gärung über 23-28 Tage im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 28°C vollzieht.
Am Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein in zu 41% neue und zu 59% zweitbelegte Barriques aus französischer Eiche umgefüllt, in denen er insgesamt 12 Monate reift. Anfänglich werden die separaten Chargen getrennt ausgebaut, dann werden sie miteinander verschnitten und vollenden als Cuvée ihre Holzfassreife.
„Bradisismo" lagert weitere 4 Monate im Edelstahl, wird dann abgefüllt und verfeinert noch mindestens 12 Monate auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Verkostungsnotizen

Tiefrote Farbe. Intensiver Duft nach kleinen dunklen Beeren, Gewürzen, Pfeffer, getrockneten Kirschen und Vanille. Am Gaumen geschmeidig, rund, mit tiefgängigen Aromen.

Geschichte der Etikette

Ende der 90er Jahre, als die Weinberge gekauft wurden, zeichnete der englische Architekt Nicholas Wood das Haus, das sich inmitten des Gutes von Lonigo befindet: seine Abbildung wurde zur Etikette dieses Weines.
Das Gebäude wurde zwischen 1600 und 1700 wahrscheinlich auf den Resten eines vorherigen mittelalterlichen Ortes errichtet und schließlich im 19. Jahrhundert umgebaut. Das Haus und das Gut gehörten ursprünglich der Familie Venier aus Venedig, die im 18. Jahrhundert in der Ebene der Region Tabak anbaute. Von dieser Tätigkeit zeugen noch heute die seitlichen Kolonaden des Gebäudes, die damals dem Trocknen der Tabakblätter dienten. In der Zeit war die gesamte Provinz von Vicenza Teil der „Serenissima", der Republik von Venedig, und zahlreiche Familien aus Venedig hatten Besitztümer in der Gegend der Colli Berici.