



Wijnimport Divino



Corte Bravi

Valpolicella Classico

Timido

Scatto

Vivace

Land : Italië

Regio : Veneto

Vinificatie :

**biodynamische
wijnbouwer**

Druivensoorten :

Corvinone

Corvina

Rondinella

Molinara



In 1990 kocht vader Brunelli, de zevende van zeven broers, het land in Gargagnago in een kleine vallei, omringd door de landgoederen van de graven Serego Alighieri, afstammelingen van Dante.

Het domein bevindt zich in het hart van de klassieke Valpolicella, ondergedompeld in de schoonheid van hun land. Achter hen naar het noorden de Lessinia, bergen met groene weiden. In het westen, het Gardameer, dat met zijn reflecties hen een mild klimaat geeft. In het oosten het witte wijngebied van Soave en in het zuiden het geliefde Verona, de bakermat van de romantiek, de geboorteplaats van Romeo en Julia.

De zonen Andrea en Ivano zijn samen met hun vader begonnen om te doen waar ze goed in zijn: het land met passie bewerken, de stenen muren inrichten zoals ze ooit waren, om hun geliefde wijngaarden te planten.

Corte Bravi werd geboren in 2011 en van daaruit begon hun uitdaging.

Van hun gecertificeerde biologische druiven produceren we natuurlijke wijnen. Sinds 2019 maken ze deel uit van de Vinnaturvereniging, kleine ambachtelijke wijnmakers zoals hen die zichzelf serieuze regels hebben gesteld om een wijn te kunnen certificeren als natuurlijk, vrij van chemicaliën.

Sinds 2020 zijn ze ook blij te kunnen zeggen dat alle elektriciteit die we verbruiken afkomstig is van hernieuwbare bronnen. Hun fotovoltaïsche systeem was echter niet genoeg voor hen en dankzij ForGreen worden ze voorzien van energie die is geproduceerd door andere lokale boerderijen.

Ze blijven deze ideeën vastberaden nastreven terwijl ze nadenken over de toekomst van hun kinderen.

Biodiversiteit in de wijngaard

Ze laten het gras hoog onder de wijngaarden groeien om het leefgebied te behouden voor de insecten die voor ons nuttig zijn. Hoe meer soorten planten, bloemen, insecten er in de wijngaard zijn, hoe meer het natuurlijke evenwicht behouden blijft.

De oogst gebeurt uitsluitend met de hand en ze proberen heel voorzichtig te zijn om de bessen niet te pletten of te breken voordat ze bij de wijnmakerij aankomen.

Ze wachten op de spontane fermentaties, dus het duurt langer om de maceraties te voltooien. Ze persen niet, maar ontstelen om de hele druif vers te laten werken. In de eerste stadia van de vinificatie voegen ze nooit zwavel toe en ook de malolactische fermentatie vindt plaats zonder sulfieten. Ze voegen een minimale hoeveelheid toe in de rode wijnen, alleen in de fase van veroudering in hout en voordat ze de fles in gaan, zonder te filteren. Om op deze manier te werken, moeten ze zo nauwgezet mogelijk zijn in het beheer van de tanks en in de controle van de wijngaarden.

