

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Amarone della Valpolicella Vigna Garzon DOCG Pieropan



En i særklasse forfinet Amarone som både har friskhed og ynde.

Overraskende mange lyse bær i sit udtryk.

adriatvinimport.dk



Familievinbruget Pieropan er grundlagt i 1880 i Soave, Veneto, i den nordøstlige del af Italien. I 2016 kunne Leonildo Pieropan og hustruen Teresita fejre, at de havde produceret regionale vine i 50 årgange, og nu er det sønnerne Andrea og Dario, der er ansvarlige for driften. Pieropan er anerkendt som den også historisk vigtigste traditionelt orienterede producent af individualistiske og kvalitetsprægede hvide vine fra Soave. Man har gennem årene øget dyrkningsarealerne gennem opkøb og råder i dag over ca. 45 ha vinmarker og der fremstilles ca. 400.000 fl. årligt. Dyrkningsområdet for Soave ligger lidt øst for Verona og har måske tidligere været mest kendt for at oversvømme markederne med i bedste fald kønsløse hvide vine, men Pieropan har derimod altid arbejdet med en udtalt bevidsthed om *territorio* og en filosofi om, at kvalitet starter i markerne, hvor der til Soave dyrkes Garganega, suppleret med Trebbiano di Soave. Familiens Soave Classico Superiore er en frisk, ståltanklagret hvidvin, der har både hvide blomster og mandler og den har i årtier gjort vintypen ære og de to udsøgte cru-Soaver har i gode årgange vist et forbløffende potentiale for evolution. Nogle mener imidlertid, at de mest mirakuløse vine fra Veneto er de søde passito-vine, og den østgotiske statsmand og skribent Cassiodorus skrev i det 5. århundrede om den vin, der nu kendes som Recioto di Soave, at den synes at være "født af liljer". Her kan man forsøge sig med den smukt ødsle Recioto di Soave Le Colombare, for at konstatere, om Cassiodorus havde ret. I 1999 købte familien uopdyrket jord i Cellore Illasi og har dermed udvidet deres *territorio*-engagement til Valpolicella, hvorfra der skabes tre forbillige vine: Den forfriskende mousserende Rosè Ghes, en rig Valpolicella og en raffineret Amarone.

Amarone della Valpolicella Vigna Garzon er fremstillet første gang i 2005. Marken Garzon ligger i Valpolicella-zonen, på bjerget Garzon i Cellore Illasi og familien beplantede den med de for området klassiske blå sorter. Marken yder en Amarone, der forener en nuanceret sammensathed med smagsfylde og en udtalt finesse for vintypen. Sensorisk bemærkes en overraskende overdådighed af lyse bær, der forenes med noter af de klassiske Corvina-kirsebær og spiritussyltet frugt: Det er en Amarone med både friskhed og ynde.

LOKALITET

Vigna Garzon, der er beplantet i 2000. Marken ligger i Valpolicella, uden for Classico-zonen.

TYPE

Rødvin

DRUER

60% Corvina Veronese, 30% Corvinone, Rondinella og Croatina, 10% andre gamle traditionelle sorter for området.

UDBYTTE

Efter tørring af druerne i ca. 120 dage, 20 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Økologisk vindyrkning, certificeret siden 2011.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Maceration i 30 dage og alkoholisk gæring på temperaturkontrollerede ståltanke, ved 23-24° C. Lagring i 3 år på franske 500 liters tonneaux, og 1 år på flaske.

OPLEVElsen

Rubindrød farve, henimod granat. Vinen præsenterer typetro aromaer af tørret og frisk frugt med både intensitet og detaljerigdom. I munden findes den forventede dybe smagsfylde og der er en skøn saftighed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Jordbær, sorte og røde kirsebær, figer, rosiner
- Blå blomster, svesker, tobak

SERVERING

- Lam, hest, og stegt, rødt kød
- Modnede ko- og fåremælks-oste

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Udvikles flot i 10+ år.

www.pieropan.it