

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Recioto di Soave Le Colombare DOCG Pieropan



Denne komplekse hvide Recioto er fremstillet på traditionel vis. Ofte udvikles ædelråd (botrytis) under tørringen som giver et ekstra lag til vinen 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 østgotske 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.

Recioto di Soave Le Colombare er familiens egen favorit og den fremstilles efter traditionelle forskrifter. Det er også en vin der historisk er anerkendt som en af Italiens fineste søde vine og den har det med, under tørringsprocessen, at udvikle ædelråd, botrytis cinerea, der indebærer en omfattende mikrobiologisk forandring af druens karakter og foruden de sanseproducerende følger, der giver vinen et særligt udtryk, så intensiveres dehydreringen af druerne. Eminent som *vino da meditazione* og klassisk til Pandoro di Verona.

### LOKALITET

En vestvendt skråning i Soave Classico-zonen, der ligger 300 moh, beplantet i 1980, Veneto, Nordøst-Italien.

### TYPE

Sød vin, dessertvin

### DRUER

100% Garganega, håndhøstede.

### UDBYTTE

60 hl/ha/2 kg druer/plante.

### DYRKNINGSFORM

Økologisk vindyrkning, certificeret siden 2011.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Druerne håndplukkes i små kasser og tørres fra midten af september til februar, hvor de dehydrerer og most og sukkerindhold koncentrerer og der udvikles ofte botrytis cinerea. Mosten gæres længe på 2500 liters træfade ved 14-18° C, hvorefter vinen lagres i disse i 24 måneder.

### OPLEVELSEN

Dyb gylden sød vin med noter af akacie, honning, abrikos og hindbær og i munden et studie i harmoni og overdådighed, med nervegivende syre, der yder modspil til den rige, præcise sødme.

### ASSOCIATIONER

- Kaprifolie, akaciehonning
- Citrus, abrikos, hindbær

### SERVERING

- Frugtarter, blåskimmeloste

Serveringstemperatur: 5-12° C.

### POTENTIALE

Lagrer længe, 10+ år og til stor skønhed.

[www.pieropan.it](http://www.pieropan.it)