

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Soave Classico Superiore Calvarino DOC Pieropan



Pieropan Calvarino.
Navnet betyder "lille Golgata".
Den første årgang af Calvarino var
1971.

Huset er grundlagt i 1890.

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.

Soave Classico Superiore Calvarino er fremstillet som en enkeltmarks-Soave siden 1971, men lokaliteten har været i familiens ejerskab siden 1901. Den er almindeligt anerkendt som en af områdets bedste hvide vine. Calvarino er et særligt dyrkningshabitat med mørk, vulkansk jord, der er rig på ler og tuf, modsat jorden på marken La Rocca, der er hvidere og mere kalkholdig. Soaven fra Calvarino vinificeres og lagres på glasforet cement, for at fremhæve dens sirlige nuancer og mineralske karakter og den lagrer fortrinligt.

LOKALITET

Marken Calvarino i Soave Classico-zonen i Veneto, Nordøst-Italien.

TYPE

Hvidvin

DRUER

70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave., håndhøstede.

UDBYTTE

60 hl/ha, fra 30-60 år gamle planter.

DYRKNINGSFORM

Økologisk vindyrkning, certificeret siden 2011.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring ved 16-18° C på glasforede cementtanke., hvor vinen efterfølgende også lagres i et år på bærmen/de døde gærceller, før vinen flaskes.

OPLEVELSEN

Lys, strågul farve med grønne reflekser, der med alder bliver mere gylde. Frisk, nuanceret aromatisk profil med noter af hvide blomster, mandler og en sart, mineralisk frugtighed. Frisk, rank og med skøn intensitet og spændstighed i munden. En traditionel Soave på højt niveau.

ASSOCIATIONER

- Mandel- og æbleblomster
- Mandler, æbler, gule blommer

SERVERING

- Risotto med grøntsager, quiche
- Lette fiske- og grøntsags-retter

Serveringstemperatur: 5-12° C, efter behag.

POTENTIALE

Fremragende efter nogle år på flaske, og lagrer 8+ år fra høsten.

www.pieropan.it