

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Soave Classico Superiore La Rocca DOC Pieropan



Pieropan La Rocca.
Husets fadlagrede hvidvin.
Høstet fra enkeltmarken La Rocca,
som ligger lige under middelalder-
borgen i Soave by.
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 La Rocca er fremstillet som en enkeltmarks-Soave siden 1978. Dette dyrkningshabitat er unikt og den kalkholdige jord er med til at fremhæve vinens aromatiske kvaliteter, der modsat vinen fra Calvarino, fadlagres for at understøtte disse. Mens Calvarino har en mørk, tufholdig og vulkansk jord, der giver en rank, mineralsk Soave, så er Soave La Rocca mere frodig, fyldig og aromatisk ekspressiv, omend stadig med et klædeligt raffinement. Også denne Soave gennemgår en smuk evolution på flaske.

LOKALITET

Marken La Rocca på Monte Rocchetta i Soave Classico-zonen i Veneto, Nordøst-Italien.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Garganega, håndhøstede.

UDBYTTE

60 hl/ha, fra 10-50 år gamle planter.

DYRKNINGSFORM

Økologisk vindyrkning, certificeret siden 2011.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring ved 16-18° C, på 25 hl botti di rovere med kort skindkontakt. Vinen lagres på bærmen på 500 liters fusti/tonneaux i ca. 12 måneder, før den flaskes.

OPLEVELSEN

Dyb strågul farve med gyldne reflekser. Karakterfuld og detaljeret aromatisk profil med skøn dybde og skønne frugtnuancer. Fadbehandlingen er udført med stor nænsomhed. I munden opleves en velgørende, blød smagsfyldte, der balanceres af frisk syre og en lang afslutning.

ASSOCIATIONER

- Jasmin, mandler, vanilin
- Gule blomster, kvæde,

SERVERING

- Risotto med baccalà
- Rige fiske- og skaldyreretter,

Serveringstemperatur: 5-12° C, efter behag.

POTENTIALE

Dejlig ung, fremragende efter nogle år på flaske, og lagrer 5+ år fra høsten.

www.pieropan.it